

Tartu Ülikool

Maailma keelte ja kultuuride kolledž

Mari-Liis Belials

KOKARAAMATU „PÂTISSERIE. TOUTES LES TECHNIQUES ET RECETTES D'UNE
ÉCOLE D'EXCELLENCE“ VALIKULINE TÕLGE JA TÕLKEPROBLEEMIDE ANALÜÜS

Magistriprojekt

Juhendaja: Marri Amon

Tartu

2020

SISUKORD

Sissejuhatus	3
1. Sihttekst	5
2. Teoreetiline raamistik	77
2.1. Retseptid kui tekstitüüp ning nende tõlkimisest	77
2.2. Lühidalt teosest ja autorist	78
2.3. Lähteteksti analüüs	79
2.4. Tõlkimise lähtepunktid	81
Newmarki tõlkemeetodid	81
Molina ja Hurtado Albiri tõlketehnikad	83
3. Tõlkeprobleemide analüüs	85
3.1. Kultuurispetsiifilisusest ja terminoloogiast lähtuvad probleemid	85
3.1.1. „Tõlkimatud“ terminid	85
3.1.2. Erialsõnavara rikkus ja juurutatus	89
3.2. Täpsuse ja loomingulisuse vahekord ning sellest tulenevad takistused	91
3.3. Muid kommentaare ja tähelepanekuid	94
Kokkuvõte	98
Kasutatud allikad	100
Lisa 1.	102
Summary	111

Sissejuhatus

Siinse magistriprojekti käigus tõlgiti valikuliselt kondiitrialast teost „Pâtisserie. Toutes les techniques et recettes d'une école d'excellence“, mis on koostatud ning välja antud Ferrandi ehk ühe Prantsuse maineka kokakooli poolt. Teos on väga mahukas ning koosneb paljudest erinevatest osadest, mistõttu oli ka projekti autoril võimalik oma tõlkeprotsessi mitmekülgsemaks muuta. Täpsemalt tõlgiti raamatu sissejuhatus algust, traditsioonilisi prantsuse kondiitrikunsti baasretsepte, teoreetilisi-tehnoloogilisi peatükkide sissejuhatusi, mõningaid keerukamate kihiliste kookide retsepte ja raamatu lõpus leiduvat leksikoni. Klassikaliste kookide retseptid olid teoses kolme eri tasemega: esimene variant oli traditsiooniline ehk lihtretsept; teine tase oli keerukam, nii-öelda baasretsepti uus käsitus ning kolmas tase juba tippkondiitrite poolt loodud retsept.

Magistriprojekti autor valis teose suuresti isiklikust huvist suunatuna, olles pikalt hobi korras küpsetamisega tegelenud ning viimased neli aastat nüüdseks ka kondiitrina töötanud. Olles seega teemaga tugevalt kokku puutunud, võiks see olla ka tõlkimisel eeliseks. Teiseks põhjuseks oli soov rikastada tõlkeõpetuse peamiselt populaarteaduslikele tekstide poole kaldu olevat lõpuprojektide kogumikku: kokandusalaseid töid leidub üksikuid, kondiitrialastele töödele lähim on Kristel Niguli 2009. aasta „Väike prantsuse-eesti šokolaadi- ja kakaotööstuse sõnastik“. Ja lisanduva plussina aitab valitud teose tõlkimine tõlgitavat infot endalgi paremini omandada ning seeläbi end tööalaselt täiendada.

Eelmainitud osad said tõlkimiseks valitud kahel põhjusel: esiteks andis see võimaluse tõlkida võimalikult eriilmelisi tekste retseptidest kirjeldavate või tehniliste pikemate ja ühtsemate tekstideni; teiseks oli valik mõjutatud projekti autorist isiklikult, sest tehnoloogilisi-teoreetiliste osade tõlkimine oli potentsiaalselt harivam protsess nagu ka leksikoni tõlkimine, mis lõpptulemusel toimib justkui väikse sõnastikuna, aidates projekti autoril end erialaselt täiendada ka võõrkeele sõnavaras.

Magistriprojekti peamine eesmärk on küll tõlkida teost ja leida lahendusi tekkinud tõlkeprobleemidele, lisaks on tõlketekstil omaette eesmärk tutvustada lugejale prantsuse kondiitrikunsti ja -tööstust üldisemalt. Samuti seati mõningad uurimisküsimused järgnevalt: kuidas tõlkida prantsuskeelseid kultuurispetsiifilisi kokandustermineid ning kuidas leida tasakaal loomingulisuse ja täpsuse vahel? Ning nagu tõlkimise käigus selgus, siis eelnevate küsimustega

seostuvalt tekkis üheks suureks mõttekohaks ka kodustamise ja võõrapärastamise temaatika. Olgugi et enamasti eelistatakse tõlkeringkondades kodustamist, siis siinse magistriprojekti autor veendus tõlkimise käigus, et kultuurispetsiifilistest terminitest lähtuvalt on tihti peale kodustamine väga raske kui mitte võimatu ja niisiis lahendati kodustamise-võõrapärastamise keerukust iga tõlkeprobleemi esinedes vastavalt olukorrale. Ühtlasi on huvitav eelmainitud retseptide kolme taseme osas vaadata niisiis, kas ka tõlkides vastavalt retsepti raskusastmele rohkem tõlkeprobleeme esineb.

Magistriprojekt koosneb kolmest põhiosast, milleks on sihttekst, teoreetiline raamistik ning tõlkeprobleemide analüüs. Teoreetilises osas keskendutakse lähtetekstile ehk antakse ülevaade teosest ja autorist ning analüüsitakse lähteteksti, samuti antakse ülevaade siinse magistriprojekti raames olulistest tõlketeoreetilistest lähtepunktidest. Magistritöö analüüsiosas käsitletakse tõlkimisel tekkinud probleeme kahe suurema alagrupi alusel: kultuurispetsiifilisusest ja terminoloogiast tulenevad takistused ning täpsuse ja loomingulisuse ühendamise või vahekorra leidmise keerukused.

1. Sihttekst

JUBA PEAAEGU 100 AASTAT

Ferrandi on rajatud paljude silmapaistvate kokkade, kondiitrite ning restoraniettevõtluse ja hotellinduse asjatundjate koostööna. Seeläbi on mitmeid tuntud tippkokki mõjutanud Ferrandi uuenduslik pedagoogika, milles on olulisel kohal erialane keskkond. Milles seisneb selle asutuse eripära? Omistatakse nii bakalaureuse- kui magistrikraade, lisaks antakse ka kutsetunnistusi ning kooli õpilased – tänu rahvusvahelistele programmidele nii prantslased kui ka õpilased kogu maailmast – saavad osa **Ferrandi** rikkalikust, mitmekülgsest ja loovast õpetusstiilist. Kokanduse ja tootlustööstuse erialal leiab koolipingist igat tüüpi inimesi – olgu need siis noored õpilased, erialaprofessionaalid ettevõtetest või ümberõppivad täiskasvanud väljaspoolt eriala. **Ferrandi** ühendab tehnilised oskused ettevõtlusõpingutega ning võtab arvesse erialaprofessionaalide arvamust, seeläbi alati uuenedes, et tipus püsida... tippude tipus, olles esimene kool, kes juba kolmekümne aasta eest pakkus bakalaureuseõppekava (bac +3) .

FERRANDI on enamat kui kool, see on terve kutseala jaoks gastronoomia, uuenduslikkuse ja elu kese.

TIPPTASE KÕIGILE

Ferrandi on üks kahekümne ühest koolist, mis kuulub Pariisi ja Paris-Île-de-France'i tööstus-ja kaubanduskotta, nagu näiteks ka ärikoolid HEC, ESSEC ja visuaalsete kunstide kool GOBELINS... Prantsusmaal on Ferrandi ainus, mis pakub kokandus- ja hotellindusharidust CAP-ist¹ magistrini (bac +5).

Kondiitriõppe kõrgema programmi õppe (tasuta ja tasuline) jaoks uueneb **Ferrandi** õppemeetodite osas pidevalt, et pakkuda õpilastele vaid parimat. Kõik õppurid nii tootlustusteeninduses, pagari- või kondiitriõppes ja teenindusõppes osalevad samadel kohustuslikesl põhikursustel, omandades sama tööfilosoofia ja põhjalikkuse.

¹ Certificat d'aptitude professionnelle ehk kutsetunnistus; õppeaeg 2 aastat (tõlkija kommentaar).

MITMEKÜLGNE LÄBILÕIGE

Ferrandi koosneb kolmest linnakust: üks Pariisis, üks Jouy-en-Josas's Yvelines'is ja üks Saint-Gratienis Val-d'Oise'is ja lisaks infokeskus Bordeaux's, mis on loodud koostöös Bordeaux' tööstus- ja kaubanduskojaga; tulevikus on plaanis linnakuid juurde luua. Igal aastal on **Ferrandis** 2300 õpilast CAP ja bac+5 programmides, 300 välisüliõpilast ja umbes 2000 täiskasvanut ümberõppes. Kool on oma valdkonnale väga pühendunud, sest 70% **Ferrandi** õpilastest osalevad tasuta praktilal (CAP, erialane bakalaureus, täiendõpe, BTS²), ühendades sedasi partnerettevõtete abil teoreetilised teadmised ja praktilised oskused. Selline lähenemisviis on näidanud oma tõhusust: eksamilt läbisaamise protsent on 98, mis on Prantsusmaal vastava sektori kõrgeim.

FERRANDI KONDIITRIALANE LÄHTEPUNKT

CAP programmist kondiitri kõrgema taseme kursuseni, sealjuures unustamata kokandus- ja ettevõtluse bakalaureusekraadi kondiitrialase suundumusega – kondiitriala on **Ferrandi** üks põhitaladest, ent heaks kondiitriks saamiseks ei piisa pelgalt armastusest kookide vastu. Jah, nii nagu kokanduseski, on kord ja täpsus nõutavad, olles vajalikud mitmete erinevate oskuste omandamisel (pagaritoodete valmistamisel, jäätiste tegemisel, šokolaaditöös jne). Sama olulisel kohal on loomingulisuski ja seda mitte ainult kaunistuste osas, aga ka uute kookide maitsete, tekstuuride ja värvidega mängimisel. Näidates kord oma täpsust, kord osavust, peab kondiiter olema mitmekülgne: hügieeninõuetest kinnipidav, täpne ja põhjalik ning **Ferrandi** õppejõud on oma südameasjaks võtnud kõiki eelmainitud omadusi oma õpilastesse juurutada. Paljud hinnatud professionaalid, nagu Gontran Cherrier, Nicolas Bernardé, Nina Métayer, Ophélie Barès, Yann Menguy ja Yann Couvreur on Ferrandi koolis käinud ja panustanud ka siinse raamatu valmimisse.

PRANTSUSE KONDIITRIKUNST TERVES MAAILMAS

Prantsuse kondiitrikunst on terves maailmas väga hinnatud. Välismaal annab prantsuse kondiitrikunsti hea maine karjääri osas prantsuse tudengitele eeliseid, ent toob **Ferrandisse** ka mitmeid õpilasi mujalt maailmast, kes soovivad oma oskusi kõrgemale tasemele viia. Neile õppuritele on mõeldud ingliskeelsed kursused, seejuures 60% välisõpilastest on Aasiast. Tänu gruppide kompaktsusele (12 kuni 15 õpilast õppejõu kohta) omandatakse prantsuse kondiitrikunsti

² Brevet de Technicien Supérieur on ametialane tunnistus, mis eelmainitud CAP kutsetunnistusest tase kõrgemal; õppeaeg 2 aastat (tõlkija kommentaar).

klassikaliste retseptide valmistamine, pärast mida võtavad õpilased teadmised pagasina kaasa kodumaale.

RAAMAT KÕIGILE

Ferrandi esimest, uuendusliku käsitusviisiga raamatut „Le Grand Cours de Cuisine“ saatis suur edu, misjärel oodati õigustatult sama formaadi kondiitrialast versiooni, et **Ferrandi** õpetusi sellest prantsuse gastronoomia ühest alustalast edasi anda. Raamatu aluseks on **Ferrandi** loodud õpetamismeetodid, ühendades lähedalt praktika ja professionaalidega koostöö.

Teemasse sissejuhatused annavad häid alusteadmisi kasutatud koostisosade kohta, sisaldades lühikest ajaloolist ülevaadet ning selgitades enamlevinud vigu ja andes näpunäiteid nende vältimiseks. Raamatu ülesehitus on sarnane bakalaureuseastme õppekava arengule: retseptide järjestus on raskusastmest lähtuv. Niisiis on näiteks **esimese taseme** retseptid baasretseptid ehk traditsioonilised versioonid. **Teise taseme** retseptid on natuke keerukamad, nii-öelda uued käsitlused. **Kolmanda taseme** retseptid on omade trikkidega ning loodud tippkondiitrite poolt, kes võivad olla kooliga seotud, sponsoreeritud, juhtkoguliikmed või **Ferrandi** lõpetanud õpilased. Teie enda otsustada jääb, milline tase teie kogemusega sobib!

JA TULEVIKUS...

Pidevalt professionaalide tagasiside abil oma pedagoogikat uuendades, on **Ferrandil** oma sajanda sünnipäeva raames suurejoonelised plaanid: viietärni õppehotelli avamine, et õpetada hotellindust kõrgemal tasemel ning kokanduse- ja kondiitrialase õppekeskuse rajamine Dijoni rahvusvahelisse gastronoomia- ja veinilinnakusse, mis oleks suunatud õpilastele kogu maailmast. Uuenduslikkuse ja gastronoomia südames olev **Ferrandi** demonstreerib jätkuvalt oma hiilgust... seda teie suurimaks heameeleks!

(lk 82)³

PRANTSUSE SIDRUNIKOOK

Kuuele inimesele

Valmistusaeg: 1 tund

Jahutamine: 2 tundi

Külmutamine: 20 minutit

Küpsetamine: 15 kuni 20 minutit

Säilitamine: külmkapis kuni 48 tundi

Töövahendid

Vispel

Sõel

Kraba

Tainarull

22 cm diameetriga tordirõngas

Peeneteraline käsiriiv

Termomeeter

Saumikser

Pintsel

Koostisained

Magus muretainas

50 g võid

50 g tuhksuhkrut

30 g mune

0,5 kuni 1 g soola

125 g jahu

Sidrunikreem

150 g sidrunimahla

150 g mune

120 g suhkrut

3 g lehtželatiini

75 g pehmet, kergelt vahustatud võid

Lõppviimistlus

Piisav kogus neutraalset glasuuri

³ Need lehenumbriid viitavad originaalteose lehekülgedele, hõlpsama otsimise ja leidmise jaoks lisatud (tõlkija kommentaar)

Magus muretainas

Valmistage magus muretainas. Asetage lahtirullitud tainas (umbes 250 g) vormi (vt tehnikat lk 29)⁴ ja laske enne küpsetamist paarkümmend minutit külmas jahtuda, et vältida servade vajumist. Eelküpsutage põhja 15 kuni 20 minutit temperatuuril 160 kraadi. Kui põhi on küpsenud, laske sel maha jahtuda. „Viilige“ pirukapõhja servad riivi abil ühtlaseks.

Sidrunikreem

Segage kausis kokku värskelt pressitud sidrunimahl, munad ja suhkur. Asetage segu vesivannile küpsema. Segage hoolikalt vispliga, kuni segu pakseneb. Võtke segu vesivannilt, kui see on saavutanud 60 kraadi ning lisage eelnevalt külmas vees paisutatud želatiin ning pehme ja vahustatud toasoe või. Segage saumikseriga ühtlaseks.

Kokkupanek

Valage sidrunikreem jahtunud pirukapõhjale. Siluge kreem spaatliga põhja servade kõrguselt ühtlaseks. Lõpetuseks pintseldage kreemipind neutraalse glasuuriga üle.

KOKANIPID

Enne kreemi asetamist põhjale, pintseldage põhi üle valge šokolaadi või kakaovõiga. See takistab sidrunikreemi niiskuse imbumist põhja sisse ning aitab põhjal kauem krõbe püsida.

⁴ Siin ja edaspidi tekstis esinevad taolised viited on töö lõpus asuvas lisas piltidena, et retseptid teostatavad oleks (tõlkija kommentaar)

(lk 84)

SIDRUNIKOOK BESEEGA

Kuuele inimesele

Valmistusaeg: 1 tund 30 minutit

Jahutamine: 1 tund 30 minutit

Külmutamine: 1 tund 30 minutit

Küpsetamine: 15 kuni 20 minutit

Säilitamine: külmkapis kuni 48 tundi

Töövahendid

Saumikser

1 silikoonvorm 3 cm diameetriga
poolkeradest

Mikser

Tainarull

22 cm diameetriga tordirõngas

Vispel

Termomeeter

Pritskotid ja otsast 10 ja 15 mm diameetriga
ümarad tülled

Koostisosad

300 g Itaalia beseed:

200 g suhkrut

80 g vett

100 g munavalgeid

Sidrunitarretis

95 g värsket sidrunimahla

30 g vett

6 g suhkrut

3 g agar-agarit

Muretainas sidruniga

75 g võid

40 g tuhksuhkrut

15 g mandlijahu

0,5 g soola

5 g sidrunikoort

30 g mune

125 g jahu

Sidrunikreem

150 g sidrunimahla

150 g mune

120 g suhkrut

3 g lehtželatiini

75 g võid

Sidrunitarretis

Kuumutage potis sidrunimahl, vesi ja suhkur ning lisage hiljem agar-agar. Laske segu keema ning keetke umbes 2 minutit. Segage läbi ja valage poolkeravormidesse. Laske tund aega külmas tarduda.

Muretainas sidruniga

Mikserit ja reketi otsikut kasutades segage kokku või, tuhksuhkur, mandlijahu, sool ja sidrunikoor. Lisage munad, seejärel jahu. Segage kuni moodustub tainas. Siluge tainast kergelt ning asetage pooleks tunniks külma jahtuma. Asetage lahtirullitud tainas kergelt võitatud vormi (vt tehnikat lk 29). Jätke enne küpsetamist pooleks tunniks külma jahtuma, seejärel eelküpsutage umbes 20 minutit temperatuuril 170 kraadi. Valmis põhi jätke koogi kokkupanekuni jahtuma.

Sidrunikreem

Segage kausis kokku värske sidrunimahl, munad ja suhkur. Asetage segu vesivannile küpsema. Segage hoolikalt vispliga segu paksenemiseni. Kui segu on 60 kraadi, eemaldage see tulelt ja lisage eelnevalt külmas vees paisutatud želatiin ja või; segage saumikseriga ühtlaseks. Pange kreem tunniks ajaks külma jahtuma.

Kokkupanek

Täitke jahtunud pirukapõhi sidrunikreemiga. Siluge põhja äärte kõrguselt kreem spaatliga ühtlaseks. Asetage 20 minutiks külma. Pritsige 10 mm läbimõõduga ümara tülleotsikuga kreemitutsud tordi keskele. Tordi äärde pritsige suuremad tutsud beseed 15 mm tüllet kasutades ning asetage poolkerakujulised sidrunitarretisetükid besee sisse.

KOKANIPID

Beseega kaetud koogi võite asetada kolmeks kuni viieks minutiks eelkuumutatud (250 kraadi) ahju, et besee kergelt värvuks ja stabiliseeruks.

(lk 86)

YANN BRYSTI PÖÖRIS

Kutsemeister 2011

Kuuele inimesele

Ettevalmistus: 2 tundi

Külmutamine: 3 tundi 30 minutit

Küpsetamine: 25 minutit

Säilitamine: 48 tundi

Töövahendid

Tainarull

20 cm diameetriga
tordirõngas

Kurn

Elektriline hakkija

Peeneteraline käsiriiv

Vispel

Koonussõel

Termomeeter

Saumikser

Pritskott ja ümara otsaga
tülle

Pöörlev tordialus

Leeklamp

Koostisained

Muretainas sidruniga

90 g võid

140 g tüüp 550 jahu

27 g peensuhkrut

0,5 sidrunit

0,5 g soola

55 g üks-ühele segu
mandlipulbrist ja
tuhksuhkrust

25 g mune

Kookose ja laimi keeks

110 g martsipani

57 g mune

1 laim

9 g tärklist

17 g mandlijahu

16 g munavalget

5 g peensuhkrut

38 g võid

Sidrunimarmelaad

125 g mahesidruneid

1 g soola

10 g sidrunimahla

10 g laimimahla

50 g peensuhkrut

0,5 laimi

Sidrunikreem yuzuga

24 g täispiima

2 laimi

135 g mune

95 g peensuhkrut

26 g yuzu mahla

30 g sidrunimahla

140 g võid

Itaalia besee yuzuga

120 g peensuhkrut

25 g vett

60 g munavalget

7 g yuzu mahla

Lõppviimistlus

Piisav kogus neutraalset
glasuuri

Laimikoort

Muretainas sidruniga

Lõigake või tükkideks ning segage jahuga kuni moodustub sõmer segu. Lisage suhkur, sidrunikoored, sool ja tuhksuhkru-mandlijahu segu. Segage sisse munad ning ületöötlemist vältides segage tainas kokku. Kiletage tainas ning asetage tunniks ajaks külma. Rullige tainas õhukeseks ja asetage 20 cm diameetriga tordirõngasse.

Kookose ja laimi keeks

Segage martsipan munadega ja lisage laimikoored. Lisage tärklis ja mandlijahu. Vahustage munavalged suhkruga tugevaks vahuks ja lisage spaatliga esimesele segule. Sulatage või ja lisage see segusse. Valage tainas tordipõhjale ja küpsetage umbes 25 minutit temperatuuril 165 kraadi. Küpsuse kontrollimiseks vaadake ka põhja alla.

Sidrunimarmelaad

Tükeldage koorimata sidrunid väikesteks tükkideks. Valage need potti ja katke külma veega. Laske keema ja seejärel kurnake. Loputage külma vee all, pange uuesti potti, katke külma veega ja lisage soola ning laske uuesti keema ja kurnake. Loputage külma vee all, pange uuesti potti, katke külma veega ja lisage kahe sidruni mahl. Kuumutage tasase keemiseni ja laske 10 minutit podiseda. Kurnake ja loputage, et küpsemine lõpetada. Asetage elektrilisse hakkimismasinasse ja lisage suhkur. Segage ühtlase ja peene segu saavutamiseni. Lisage laimikoored ja asetage segu külma.

Sidrunikreem yuzuga

Laske potis keema piim ja laimikoored. Hiljem laske kaetud potis maitsetel tõmmata. Vahustage munad suhkruga ja lisage läbi sõela piimasegu. Soojendage yuzu ja sidruni mahlad, lisage munasegu. Kuumutage segu temperatuurini 85 kraadi ja jahutage. Kui segu on 45 kraadi, lisage võitükid ja segage saumikserit kasutades ühtlaseks. Kreem peaks olema kreemjas ja ühtlane. Laske umbes 2 tundi külmas jahtuda.

Itaalia besee yuzuga

Kuumutage potis vesi ja suhkur temperatuurini 121 kraadi. Vahustage munavalged ja lisage keev siirup. Lisage yuzumahl ja segage, seejärel pange segu pritskotti.

Kokkupanek

Küpsenud tordipõhjale asetage keeks ja keeksi pind katke sidrunimarmelaadiga. Seejärel määrige peale sidruni ja yuzu kreem. Asetage kook pöörlevale tordialusele, et pritsimist hõlbustada ning pritsige Itaalia besee spiraalikujuliselt koogile. Besee väline kiht kõrvetage leeklambiga ning kaunistage pealispind laimikoorte ja glasuuritilkadega.

(lk 112)

TARTE TATIN

Neljale inimesele

Ettevalmistus: 3 tundi

Külmutamine: 2 tundi 30 minutit

Küpsetamine: 2 tundi 20 minutit

Säilitamine: külmkapis kuni 48 tundi

Töövahendid

Sõel

Kraba

Tainarull

20 cm diameetriga tordirõngas

Termomeeter

Tarte tatin vorm 18 cm diameetriga

Koostisained

Lehttainas

170 g jahu

3 g soola

90 g vett

20 g võid

110 g kihistusvõid

Lehttainas

Valmistage viiekihiline lehttainas. Vooderdage tordirõngas lehttainaga (vt tehnikat lk 29). Katke põhi küpsetuspaberiga ja asetage sellele keraamilised küpsetuskuulid. Eelküpsutage pool tundi temperatuuril 180 kraadi.

Karamell

100 g suhkrut

30 g vett

15 g glükoosi

65 g vähemalt 35% rasvasisaldusega koort

Hele karamell

200 g suhkrut

40 g võid

Õunatäidis

10 Golden sordi õuna

200 g karamelli

72 g vähemalt 35% rasvasisaldusega koort

20 g suhkrut

3 g vanilliekstrakti

50 g sulavõid

Karamell

Asetage glükoos ja suhkur potiga tulele ja keetke segu temperatuurini 175 kraadi. Lisage soe koor, et moodustuks karamell.

Hele karamell

Kuumutage suhkur potis temperatuurini 165 kraadi, seejärel lisage või, et moodustuks karamell.

Õunatäidis

Koorige õunad ja eemaldage südamikud ning lõigake õunad neljaks. Soojendage potis karamell, koor, suhkur, vanill ja või. Võtke pott tulelt ja lisage õunatükid, seejärel asetage karamelliga kaetud õunad küpsetusplaadile. Raputage õunad suhkruga üle ja asetage 35 minutiks 180 kraadisesse ahju. Laske külmkapis umbes pool tundi jahtuda.

Kokkupanek

Valage hele karamell *tarte tatini* vormi põhja. Lõigake eelküpsetatud õunatükid omakorda pooleks, et saada väiksemad tükid, ning täitke nendega vorm servadeni. Küpsetage 180 kraadises ahjus 1 tund ja 15 minutit. Laske maha jahtuda. Asetage vorm tagurpidi küpsenud lehttainapõhja peale.

KOKANIPID

Õunte kergemaks kättesaamiseks *tarte tatin* vormist kuumutage vormi välispinda leeklambiga. See aitab karamelli lahti sulatada.

(lk 114)

TARTE TATIN

Neljale inimesele

Ettevalmistus: 4 tundi

Külmutamine: 2 tundi

Küpsetamine: 2 tundi

Säilitamine: külmkapis kuni 48 tundi

Töövahendid

Kraba

Tainarull

15x8 cm pirukavorm

Juurviljaviilutaja

Lauapealne elektrimikser

Silikoonist küpsetusmatt

Sakilise teraga nuga

Nurgaga palettnuga

Pintsel

Koostisained

Prantsuse lehttainas

Sõtkutud või

200 g või

100 g jahu

Tainas

150 g jahu

5 g soola

85 g vett

Karamell

300 g suhkrut

100 g glükoosi

50 g vett

Pošeerimisvedelik

250 g vett

40 g suhkrut

25 g sidrunimahla

15 g võid

1 vanillikaun

2,5 g *fleur de sel* meresoola

Mandli-pähkli purukate

60 g jämedalt hakitud röstitud sarapuupähkleid

60 g jämedalt hakitud röstitud mandleid

90 g pruuni suhkrut

2 g *fleur de sel* meresoola

90 g tüüp 550 jahu

90 g või

Lõppviimistlus

Piisav kogus neutraalset glasuuri

Prantsuse lehttainas

Valmistage viiekihiline prantsuse lehttainas. Rullige tainas 3 millimeetri paksuselt 15x20 cm suuruseks ristkülikuks. Raputage tuhksuhkruga üle. Asetage tainas kahe küpsetuspaberi vahel ahjuplaadile ja küpsetage veerandtunnikese jagu temperatuuril 220 kraadi.

Karamell

Keetke potis suhkrut, glükoosi ja vett kuni moodustub selge pruun karamell. Vooderdage vorm võitatud küpsetuspaberiga. Valage karamell umbes 3 millimeetri paksuselt vormi põhja.

Õunade ettevalmistamine

Koorige ja õonestage õunad, seejärel viilutage need viilutajaga 2 millimeetri paksusteks ketasteks. Täitke karamelliseeritud vorm õunaketastega kiht-kihi haaval servadeni välja.

Pošeerimisvedelik

Segage potis kokku ja kuumutage vesi, suhkur, sidrunimahl, või, vanillikauna seemned ja *fleur de sel* meresool.

Mandli-pähkli purukate

Segage reketvispliga mikseri anumaskuivained omavahel ning lisage seejärel või. Segage ühtlaseks. Suruge läbi metallsõela või eraldage käsitsi, et saada peenem tekstuur. Seejärel asetage puru silikoonist küpsetusmatile. Pange segu ventileeritavasse ahju kuivama (25 kuni 30 minutit temperatuuril 150 kraadi).

Kokkupanek

Katke õunakettad umbes 60 grammi pošeerimisvedelikuga. Küpsetage 165 kraadises ahjus 50 minutit. Kui kolmveerand küpsetusajast on möödunud, suruge õunad nurgaga palettnuga kasutades pisut madalamaks. Kui vorm on maha jahtunud, asetage see uuesti mõneks minutiks 150 kraadisesse ahju, et hilisemat koogi vormist eemaldamist hõlbustada. Eemaldage ettevaatlikult küpsetuspaber. Palettnoa abil tõstke karamelliseeritud õunad lehttaina keskele. Raputage äärde purutükid ja pintseldage õuntele õrnalt glasuuri.

(lk 116)

UUS LÄHENEMINE *TARTE TATINILE*

Philippe Urraca (kutsemeister 1993)

Kuuele inimesele

Ettevalmistus: 3 tundi

Külmutamine: 4 tundi 30 minutit

Küpsetamine: 2 tundi 25 minutit

Säilitamine: 48 tundi

Töövahendid

Tainarull

22 cm diameetriga vorm

Koostisained

Prantsuse lehttainas

Sõtkutud või

255 g võid

100 g jahu

Tainas

230 g jahu

6,5 g soola

75 g sulavõid

9g söögiäädikat

Koogikate

80 g õrnalt soolatud võid

2 vanillikauna

1,2 kg Golden sordi õunu

140 g pruuni suhkrut

Prantsuse lehttainas

Valmistage sõtkutud või, segades või ja jahu. Asetage külmkappi. Sõtkuge kokku tainas ja asetage seegi külmkappi. Poole tunni möödudes laotage või laiali, et asetada selle keskele tainas ning või selle ümber ümbrikukujuliselt kinni voltida. Voltige tainas kokku kõigepealt ühekordse- ning seejärel topeltpöördega ja asetage tainas tunniks ajaks külma. Seejärel korrake taina kokkuvoltimist nagu eelnevalt. Rullige tainas lahti 3 millimeetri paksuselt ja lõigake tainast välja vormisuurune ketas. Pange kaheks kuni kolmeks tunniks külma. Asetage tainaketas küpsetuspaberiga kaetud plaadile, tehke sellese augud ning asetage peale uus paberikiht ja tühi küpsetusplaat. See tagab taina ühtlase kuju säilimise. Küpsetage umbes 20 minutit temperatuuril 180 kraadi. Eemaldage pealmine plaat, raputage tainas üle tuhksuhkruga ja asetage 200 kraadisesse ahju umbes viieks minutiks, et pealispind karamellistuks.

Koogikate

Sulatage või vanillikauna seemnetega. Laske pool tundi maitsetel tõmmata. Koorige õunad, lõigake pooleks ja õõnestage. Viilutage õunad peeneteks ketasteks ja suruge õhemaks. Katke vormi pind sulavõiga ning raputage pruuni suhkruga üle. Laduge vormi kiht õunu, lisage õunakihi peale natuke sulavõid ja raputage peale pruuni suhkrut. Asetage 170 kraadisesse ahju umbes kahekümneks minutiks küpsema. Seejärel laduge uus kiht õunu, raputage taas üle suhkruga ja pange uuesti kahekümneks minutiks ahju. Korrake seda sammu neli korda ja jätke siis kook enne vormist eemaldamist jahtuma.

Kokkupanek

Kui koogikate on vormist välja võetud, asetage see küpsenud lehttainapõhjale. Eelistatult nautige soojalt. Juurde võite serveerida vahukoort.

(lk 118)

PRANTSUSE ŠOKOLAADIKOOK

Kuuele inimesele

Ettevalmistus: 1 tund

Külmutamine: 30 minutit

Küpsetamine: 30 minutit

Säilitamine: külmkapis kuni 48 tundi

Töövahendid

Mikser

Sõel

Tainarull

22 cm diameetriga tordirõngas

Termomeeter

Saumikser

Koostisained

Magus muretainas

125 g jahu

50 g tuhksuhkrut

50 g võid

30 g mune

2 g soola

Maitse järgi vanilliekstrakti

Kreem

70 g vähemalt 35% rasvasisaldusega koort

70 g väherasvast piima

25 g suhkrut

135 g 70% tumedat kuvertüürsokolaadi

50 g mune

20 g munakollaseid

Maitse järgi vanilliekstrakti

Glasuur

25 g piima

10 g vett

10 g suhkrut

25 g 58% tumedat kuvertüüršokolaadi

25 g tumeda šokolaadi katteseugu

Magus muretainas

Sõeluge mikseri anumasse jahu ja tuhksuhkur. Lisage või ja segage reketvispliga ühtlaseks. Segage kausis kokku munad, vanill ja sool ning lisage saadud segu kuivainetele. Segage ühtlaseks tainaks ja asetage tainas pooleks tunniks külma. Kui tainas on seisnud, rullige ning vooderdage sellega tordirõngas (vt tehnikat lk 29), seejärel eelküpsutage põhja 170 kraadises ahjus 20 minutit.

Kreem

Kuumutage potis koor, piim ja suhkur 60 kraadini. Lisage eelnevalt sulatatud kuvertüüršokolaad. Valage sisse munad, munakollased ja vanill. Mikserdage saumikseriga ühtlaseks.

Glasuur

Laske potis keema piim, vesi ja suhkur. Lisage eelnevalt sulatatud kuvertüüršokolaad ja tükkideks lõigatud šokolaadi kattesegu. Segage saumikseriga.

Kokkupanek

Valage šokolaadikreem eelküpsetatud põhjale ja asetage 170 kraadisesse ahju küpsema. Lõpetage küpsetamine siis, kui vormi servadest kreem kergelt üles paisub. Jahutage kooki kuni pealistemperatuur on 35 kraadi, seejärel valage peale glasuur.

(lk 120)

PRANTSUSE ŠOKOLAADIKOOK

Kuuele inimesele

Ettevalmistus: 1 tund

Külmutamine: 1 tund 10

Jahutamine: 20 minutit

Küpsetamine: 20 kuni 30 minutit

Säilitamine: külmkapis kuni 48 tundi

Töövahendid

Mikser

Sõel

Tainarull

22 cm diameetriga tordirõngas

Pintsel

16 cm diameetriga lõikevorm

Saumikser

Vispel

Termomeeter

Koostisained

Šokolaadi-liivatainas

100 g jahu

15 g mandlijahu

10 g kakaopulbrit

40 g tuhksuhkrut

1g soola

60 g võid

22 g mune

Maitse järgi vanilliekstrakti

Munasegu

50 g mune

40 g munakollaseid

50 g piima

Vahvlipuistepralinee

10 g piimašokolaadi kuvertüüri

5 g võid

45 g pralineekreemi

25 g vahvlipuistet

Šokolaadi-ganache

200 g vähemalt 35% rasvasisaldusega koort

15 g invertsuhkrut

170 g 58% tumedat kuvertüüršokolaadi

55 g vahustatud võid

Siirup

15 g vett

15 g suhkrut

Šokolaadiglasuur

25 g väherasvast piima

30 g 58% tumedat kuvertüüršokolaadi

30 g tumeda šokolaadi katteseugu

Lõppviimistlus

150 g 58% tumedat kuvertüüršokolaadi

1 pudel punast veluurspreid

Šokolaadi-liivatainas

Valmistage sõmerdamise teel magus muretainas. Sõeluge mikseri anumasse jahu, mandlijahu ja kakaopulber. Lisage tuhksuhkur, sool ja tükkideks lõigatud või. Segage reketvispliga. Lisage kokkuvispeldatud muna-vanillisegu ja segage ühtlase taina moodustumiseni. Jätke tainas pooleks tunniks külma seisma. Rullige tainas ja vooderdage sellega tordirõngas (tehnikat vt lk 29) ning asetage 20 minutiks külma. Kūpsetage 20 – 30 minutit 170 kraadises ahjus. Viis minutit enne kūpsetusaja lõppu võtke kook ahjust välja ja pintseldage põhi üle munaseguga ning asetage kolmeks minutiks tagasi ahju. Võtke põhi ahjust välja ja laske maha jahtuda.

Vahvlipuištepralinee

Pange kuvertüüršokolaad mikrolaineahju sulama. Lisage sulašokolaadile või ja seejärel pralineekreem ning vahvlipuište. Määrige ühtlaselt kūpsetuspaberile laiali, katke teise paberikihiga ning asetage 20 minutiks külma. Lõigake seejärel lõikevormiga õige suurus välja ja asetage kiiresti tordipõhjale. Hoidke kuni koogi kokkupanekuni külmas.

Šokolaadi-ganache

Laske potis keema koor ja invertsuhkur. Valage segu kuvertüüršokolaadi peale ning segage saumikseriga ühtlaseks. Kui segu on 35 – 40 kraadi, lisage vahustatud või. Segage vispliga. Valage tordipõhjale ja asetage 20 minutiks külma.

Siirup

Laske potis keema vesi ja suhkur, et keeta šokolaadiglasuuri jaoks siirup.

Šokolaadiglasuur

Laske potis keema piim ja eelnevalt valmistatud siirup. Valage segu eelnevalt tükeldatud kuvertüüršokolaadile ning tumeda šokolaadi kattesegule. Segage saumikseriga.

Kokkupanek

Enne glasuuri valamist eeljahutatud koogile, oodake kuni glasuur on 35 kraadi. Kaunistamiseks valmistage küpsetuspaberist torbik (tehnikat vt lk 598) ja tehke tempereeritud šokolaadiga (tehnikat vt lk 570 ja 572) tordisuurune spiraalidest koosnev ketas. Kui see on tardunud, asetage see koogile ning pritsige veluurspreiga üle.

(lk 172)

KOHVIEKLEER

Väljatulek: 20 ekleeri

Ettevalmistus: 45 minutit

Küpsetamine: 25 – 30 minutit

Töövahendid

Sõel

Pritskott ja 15mm ümar tülle

Termomeeter

Vispel

Koostisained

Keedutainas

250 g vett

3g soola

5 g suhkrut

100 g võid

150 g jahu

250 g mune

Kohvi-keedukreem

1 liiter täispiima

200 g suhkrut

1 vanillikaun

200 g mune või 160 g munakollaseid

50 g maisitärklis

50 g jahu

100 g võid

15 g kohviekstrakti

Lõppviimistlus

400 g suhkruglasuuri

Keedutainas

Laske potis keema vesi, sool, suhkur ja väikesteks tükkideks lõigatud või. Võtke pott tulelt ja lisage ühe korraga eelnevalt sõelutud jahu. Segage spaatliga kuni moodustub ühtlane segu. Laske segust liigsel veel umbes kümne sekundi jooksul veel aurustuda seni, kuni tainas potiseinte küljest lahti tuleb. Edasise küpsemise lõpetamiseks tõstke tainas potist teise kaussi. Lisage järk-järgult eelnevalt lahtilöödud munad. Kontrollige taina konsistentsi spaatli abil. Kui te spaatliga taina sisse vao tõmbate, peab see aeglaselt tagasi kokku vajuma. Vajadusel lisage veel mune, et taina konsistents oleks õige.

Ekleeride pritsimine

Pritskoti ja ümara tülle abil pritsige võitatud küpsetusplaadile 12 cm pikkused ekleerid. Pintseldage üle selitatud võiga. Asetage 180 kraadisesse ahju 25 – 30 minutiks paokvil uksega küpsema. Küpsenud ekleerid asetage restile ja laske neil maha jahtuda.

Kohvi-keedukreem

Valmistage keedukreem (tehnikat vt lk 196). Eemaldage kreem tulelt ja lisage kõige lõpus kohv.

Suhkruglasuur

Sulatage potis suhkruglasuur temperatuurini 37 kraadi.

Kokkupanek

Tehke ekleeri põhja kolm väikest auku (mõlemasse otsa ja üks keskele) ning täitke ekleerid pritskotti kasutades keedukreemiga (tehnikat vt lk 168). Kastke ekleer pealispinnaga glasuuri sisse (tehnikat vt lk 169). Eemaldage liigne glasuur sõrmeotsaga.

KOKANIPID

Kohviekstrakti võite asendada lahustuva kohviga vahekorras 15 grammi liitri kohta.

(lk 174)

PEALT KRÕBE SIDRUNIEKLEER

Väljatulek: 20 ekleeri

Ettevalmistus: 2 tundi

Külmutamine: 2 tundi

Küpsetamine: 40 minutit

Säilitamine: 48 tundi

Töövahendid

Mikser

Tainarull

Sõel

Pritskott ja 15mm ümar tülle

Termomeeter

Koonussõel

Koostisained

Krõbe kiht

30 g jahu

50 g võid

20 g mandlijahu

10 g sidrunisukaadi

50 g pruuni suhkrut

Ühe sidruni koored

Keedutainas

250 g vett

100 g võid

3g soola

5 g suhkrut

150 g jahu

250 g mune

Sidrunikreem

200 g mune

100 g suhkrut

30 g sidrunikoori

170 g sidrunimahla

6g lehtželatiini

150 g võid

Sidruniglasuur

600 g glasuuri

50 g sidrunimahla

5 g sidrunikoori

5 g kollast toiduvärvi

Krõbe kiht

Segage mikseri anumask reketvispliga kokku kõik koostisained, kuni moodustub tainas. Rullige tainas kahe küpsetuspaberilehe vahel 3mm paksuseks ja pange külmkappi.

Keedutainas

Valmistage keedutainas (vt lk 162). Pritsige pritskoti ja ümara tülle abil võitatud küpsetusplaadile 12 cm pikkused ekleerid. Lõigake krõbeda kihi tarbeks tainast 10x2 cm ristkülikud ja asetage need ekleeridele, enne kui ekleerid 180 kraadisesse ahju 30 – 40 minutiks küpsema panete.

Sidrunikreem

Segage potis kokku munad, suhkur, sidrunikoored ja -mahl ning kuumutage segu 85 kraadini. Laske läbi koonussõela ja lisage vees paisutatud ja kuivaks pigistatud želatiinilehed. Kui segu on 60 kraadi, lisage või ja segage ühtlaseks. Hoidke vähemalt 2 tundi külmak.

Sidruniglasuur

Sulatage potis glasuur 37 kraadini, niiet see oleks läikiv ja lisage seejärel sidrunimahl ja -koored ning kollane toiduvärv. Kui glasuuri tekstuur ei ole sobiv, saate seda parandada suhkrusiirupi lisamisega.

Kokkupanek

Tehke ekleeride põhja kolm väikest auku (otstesse ja üks keskele) ja täitke pritskoti abil sidrunikreemiga (tehnikat vt lk 168). Kastke ekleerid pealispinnaga glasuuri sisse (tehnikat vt lk 169). Eemaldage üleliigne glasuur sõrmeotsaga.

(lk 176)

KOHVI-MASCARPONE EKLEER

Christophe Adam (kutsemeister 2014 ja 2015)

Väljatulek: 10 ekleeri

Ettevalmistus: 2 tundi

Passiivne aeg: 12 tundi

Küpsetamine: 40 minutit

Külmutamine: 1 tund

Töövahendid

Termomeeter

Saumikser

Pritskott ja 2 cm tähttülle

Traathari

Koostisained

Mascarpone-kohvikreem

6 želatiinilehte

70 g kristallsuhkrut

45 g magedat võid

2 g *fleur de sel* meresoola

90 g espressot

190 g *mascarponet*

Keedutainas

150 g vett

150 g täispiima

160 g tükkideks lõigatud võid

4 g *fleur de sel* meresoola

5 g kristallsuhkrut

10 g vanilliekstrakti

160 g 550 tüüpi jahu

280 g mune

Šokolaadiglasuur

300 g Dulcey Valrhona šokolaadi

300 g tumedat kuvertüüršokolaadi

Mascarpone-kohvikreem

Koogi valmistamisele eelneval õhtul pange želatiin külma vette. Kuumutage suhkur potis karamelli moodustumiseni. Lahjendage karamellisegu koore ja *fleur de sel* meresoola lisamisega. Seejärel lisage espresso ja laske enne želatiini lisamist jahtuda 50 kraadini. Kui segu on saavutanud 45 kraadi, valage see eelnevalt metallkaussi pandud *mascarponele* ja segage saumikseriga. Jätke kreem 12 tunniks jahtuma.

Keedutainas

Koogi valmistamise päeval eelkuumutage ahi 180 kraadini ja valmistage keedutainas (vt lk 162). Kui tainas on sile ja tihke, pange see tähttüllega ühendatud pritskotti. Pritsige küpsetusplaadile 10 ekleeri, jättes nende vahele piisavalt kerkimisruumi. Pange ahju ja alandage temperatuuri 175 kraadini. Küpsetage 40 minutit ning kui ekleerid on paisunud, avage ahjuuks sentimeetrilaiuselt, et ekleerid lõhki ei läheks.

Kokkupanek

Tempereerige nii Dulcey- kui ka tume šokolaad (tehnikat vt lk 570 ja 572) ja jätke ootele. Tehke ekleeride alumisele poolele kaks auku ning täitke pritskoti abil kreemiga. Kastke ekleerid pealmise poolega tumedasse šokolaadi ja pange mõneks minutiks külmkappi, et šokolaad pisut hanguks. Korrake sama etappi Dulcey šokolaadiga. Laske tund aega külmas jahtuda. Harjake ekleeri pealispinda metallharjaga, et anda Dulcey šokolaadile tekstuurne kaunistus.

KOKANIPID

Küpsetage ekleere esialgu kinnise ahjuuksega, et ekleerid kokku ei vajuks. Kui ekleerid on juba kerkinud, võite ukse avada.

SISSEJUHATUS

KREEMID

Chantilly kreem – kõige pikema ajalooga kreem

Prantsusmaale tõid koore vahustamise tehnika Katariina di Medici kokad, kes kasutasid koore vahustamiseks leetpõõsa oksa. Chantilly kreemi leiutamist omistatakse aga ka Chantilly lossi kokale Vatelile, kuid see on pigem oletuslik: Vatel olla leiutanud selle 1714. aastal, ent koorekreemi kutsutakse Chantilly kreemiks alles 19. sajandist. Chantilly kreemi ei tohiks aga segi ajada lihtsalt vahustatud koorega: Chantilly kreem on maitsetatud ja suhkruga, vahustatud koor koosneb pelgalt koorest.

Silmapaistev kondiiter Chiboust

Paljud tähtsad kondiitrid on oma loodule pannud enda nime. Nii ka kondiiter M. Chibousti puhul, kelle äri asus 19. sajandil Saint-Honoré tänaval. Tema väljamõeldud on ka Saint-Honoré kook, mis algselt oli tehtud nupsusaiatainast ja mille täidiseks mõtles ta 1840ndate paiku välja kuulsa chiboust-kreemi. Chiboust-kreemi suurimaks eeliseks oli selle vormihoidvus ja tugevus ilma želatiini kasutamata.

KORRALIKUD SÄILITAMISTINGIMUSED

Vahustatud kreem nagu näiteks Chantilly säilib kehvemini kui muud kreemid. Oma soojatundlikkuse tõttu tuleb sedasorti kreeme kindlasti säilitada külmkapis +4 kraadi juures.

TÄHTIS KOOSTISOSA – ÕHK

Kreemi töötlemisel sellesse rohkema või vähema õhu sissekloppimine mõjutab lõpptulemust. Chantilly kreemi puhul on palju õhku vaja, samas kui teistel kreemidel, nagu näiteks mandlikreemil, tuleb liigset kloppimist vältida, et see hilisemal küpsetamisel kokku ei vajuks. Kokku segamine ja vahustamine ei ole üks ja sama.

KORRALIKULT KÜPSETAMINE

Kui kõik koostisained on kokku segatud, keetke segu kaks kuni kolm minutit, et koort pastöörida, ent ka tärklis ja jahu korrektselt kuumutada.

MAISITÄRKLIS

Maisitärklist võib asendada kreemipulbriga või kartulitärklisega.

JAHUTAMINE

Kreemi laotamine kiletatud küpsetusplaadile tagab kiire jahtumise. Sellel on kaks eelist: esiteks takistab see mikroobide vohamist ja parandab seeläbi kreemi säilimist ning teiseks aitab säilitada kreemi tekstuuri, luues pealispinnale kiiremini kooriku.

SÜGAVKÜLMUTADA VÕI MITTE?

Sügavkülmutada võib vaid neid kreeme, mille rasvasisaldusprotsent on piisav. Sügavkülmas säilivad need eeldusel, et kreem on hästi pakitud ja kaetud. Parem on siiski kreemi valmistada vastavalt vajadusele.

IGALE OMA VÕIKREEM

Võikreemi valmistamiseks on palju erinevaid viise. Osad kasutavad 118-kraadist siirupit, teised põhinevad Itaalia beseel... Ameerika Ühendriikides on võikreemi jaoks vaja vaid võid, suhkrut ja natuke piima. Kui retseptis mainitakse võikreemi, tehke kindlaks, millise võikreemitüübiga on tegu.

JA ALKOHOL?

Kuuma kreemi maitsestamiseks alkoholiga jahutage kreem eelnevalt 70 kraadini. Külma kreemi korral jahutage ka alkohol vastava temperatuurini, et tagada ühtlasem segunemine. Kuuma kreemi korral alkohol aurustub, ent alkoholi aroom säilib.

PÕHIKREEMID

KONDIITRIKREEM/KEEDUKREEM	
Kasutus	Keedutainast küpsetiste täitmine (ekleerid, profitroolid, nunnakoogid (<i>réligieuses</i>)); lehttainakookide, mandlikreemi koogi, erinevate väikekookide ja rosinasaiade täitmine; teiste kreemide baaskreemiks
Säilimine	Külmkapis 24 tundi
VÕIKREEM	
Kasutus	Kihiliste kookide vahele (mokatort, Ooperi tort); väikeste kondiitrikookide valmistamine; rullkookidesse ja kookide kaunistamiseks (nt nunnakookide viimistlemiseks)
Säilimine	Külmkapis 5 päeva
VANILLIKREEM	
Kasutus	Baieri kreem; kookide serveerimisel lisandiks; šokolaadivahu tegemine; jäätiste põhikomponent
Säilimine	Külmkapis kuni 24 tundi
CHANTILLY	
Kasutus	Kaunistuseks keedutainast küpsetistele, lehttainakookidele; jäätiste ja väikekookide lisandiks
Säilimine	Külmkapis kuni 24 tundi
MANDLIKREEM	
Kasutus	Lahtised muretainatordid; pirni-mandlikoogi valmistamine; <i>pithiviers</i> koogi ja kuningakoogi valmistamine; mandli- <i>croissant</i> 'i täidiseks
Säilimine	Külmkapis kuni 48 tundi

SEGUKREEMID

MOUSSELINE-KREEM	
Kirjeldus	Keedukreem, kuhu on lisatud võid
Kasutus	Maasika- ja vaarikatordi sisuks; <i>croquembouche</i> 'i täiteks
Säilimine	Külmkapis kuni 48 tundi
VAHUKOORE-KEEDUKREEM	
Kirjeldus	Keedukreem, millesse on lisatud vahustatud koor ja želatiin
Kasutus	Kondiitrikoogid, väikekoogid, lahtised muretainatordid
Säilimine	Külmkapis kuni 24 tundi
PRINTSESSIKREEM	
Kirjeldus	Nagu vahukoore-keedukreem, aga ilma želatiiniga
Kasutus	Kondiitrikoogid, väikekoogid, lahtised muretainatordid
Säilimine	Külmkapis kuni 24 tundi
CHIBOUST-KREEM	
Kirjeldus	Keedukreem, mis on kokku segatud Itaalia beseega
Kasutus	Saint-Honoré kook, profitroolid, lehttainakookide täiteks, baaba kookidesse, tortidesse ja erinevatesse väikekookidesse
Säilimine	Külmkapis kuni 24 tundi
MANDLI-KEEDUKREEM	
Kirjeldus	Keedukreem, mis on kokku segatud mandlikreemiga
Kasutus	Lahtised muretainatordid, <i>pithiviers</i> koogi sisuks, kuningakoogi täiteks, mandli- <i>croissant</i> 'i täites
Säilimine	Külmkapis kuni 48 tundi

SISSEJUHATUS

BISKVIIT

Prantsuse keeles tähendab sõna „*biscuit*“ (eesti k „biskviit“) etümoloogiliselt „kaks korda küpsetatud“. Pärast vormist eemaldamist pandi tihtipeale biskviit uuesti ahju, et tagada tugevam tekstuur. Tänapäeval puudub selleks aga vajadus, sest ahjud on paremad.

Kõik biskviidid, välja arvatud *Genoise*-biskviit, on:

- külmalt valmistatud,
- munavalgerikkad, et tekstuur oleks kerge ja kohev.

Biskviit on kihiliste kookide põhielemendiks.

HEA BISKVIIDI SALADUS

Selleks, et mistahes biskviiti hästi teha, tuleb meeles pidada kaht järgmist punkti:

- kõik koostisained peavad olema toatemperatuuril (munad võtke külmkapist välja kaks tundi enne küpsetamist);
- munavalged peavad olema hästi, kuid mitte liigselt vahustatud ehk konsistentsilt sellised, et jäävad visplit eemaldades vispliotsa külge püsima; sel viisil ühilduvad nad biskviidisegusse ühtlasemalt ja kerkivad küpsedes paremini, andes biskviidile õhulisust ja kergust.

BISKVIITKÜPSIS

Lusikas või pritskott?

Algselt valmistati biskviitküpsiseid lusika abil. Pritskott võeti kasutusele alles 1820. aastal.

Kahvatu ent hästi küpsetatud

Biskviitküpsise küpsusastet ei ole alati lihtne hinnata, eriti kui küpsis on kaetud tuhksuhkruga. Küpsist läbi küpsetuspaberi põhja alt vaadates on küpsuse hindamine aga lihtsam: kui põhi on kaunilt kuldne, on küpsis valmis. Ärge küpsiseid üle küpsetage, sest siis muutuvad need liigselt rabedaks.

DACQUOISE-BISKVIIT

***Dacquoise* – kook või biskviit?**

Prantsuse keeles viitab sõna „*dacquois*“ Dax’i linna elanikele, kes pärandasid oma nime ka koogile. *Dacquoise* tähendab nii koogipõhja kui ka teatud kooki ennast, mille teiseks nimeks ka *palois*, linna Pau elanike järgi. *Dacquoise*-kook koosneb kahest *dacquoise*-biskviidist, mis on kihthaaval kokkupandud, vahel võikreem ja peal tuhksuhkrukiht.

***Dacquoise*, millel on veel rohkem maitset**

Et *dacquoise*-biskviidile rohkem maitset anda, röstige päHKlid ja mandlid või neist tehtud pulber enne tainasse lisamist ära.

GÉNOISE-BISKVIIT

Õnnestunud biskviidist untsuminekuni

Isegi kui *génoise*-tainas tundub teile vedelana, pole veel kõik untsus! Küpsetage tainast ümmarguses lahtikäivas koogivormis.

Jahutage korralikult maha

Kui küpsetate *génoise*-biskviiti küpsetuspaberiga kaetud plaadil, laske sel hiljem restil piisavalt jahtuda. Nii hoiab see hiljem oma kuju paremini, on kergemini kasutatav ja tuleb tänu põhjale tekkinud kergele koorikule paberi küljest paremini lahti.

SEE LENDAB...

Küpsetuspaberi kinnitamiseks, pritsige plaadi nurkadesse paberi alla pisut segu, mida küpsetama hakkate, sest niiviisi ei hakka paber ahjus lendama. See on justkui toiduliim, mis hoiab küpsetatu paigal.

BISKVIIDI LIIK	KASUTUS	SÄILIMINE	EELISED
Biskviitküpsiste biskviit	Šarlott, tiramisu, maasikatort <i>à la fraisier</i> jm.	Metallkarbis ja kiletatult kuni 48 tundi.	Suus sulav tekstuur. Suur imamisvõime.
Joconde	Ooperitort, kihilised tordid, rullkoogid jm.	Külmkapis toidukillesse pakituna kuni 48 tundi. Võib sügavkülmutada.	Võimalik teha motiive (muustriline biskviit).
Dacquoise	Kihilised tordid, rullkoogid jm.	Külmkapis toidukillesse pakituna kaks kuni kolm päeva. Sügavkülmas kuni 2 nädalat.	Gluteenivaba. Kergelt krõmpsuv. Saab teha kõikide pähkliliikidega (sarapuu, pistaatsia jm).
Génoise	Rullkoogid, maasikatort <i>à la fraisier</i> , mokatort jm.	Toidukillesse pakituna.	Lihtne valmistada. Võimalik alkoholisiirupiga immutada.
Jahuta šokolaadibiskviit	Rullkoogid, kihilised tordid jm.	Külmkapis toidukillesse pakituna kuni 48 tundi.	Gluteenivaba.

SISSEJUHATUS

BESEED

BESEE LÜHIAJALUGU

Prantsuskeelset sõna „*meringue*“ esmaseid mainimisi leiame 17. sajandi lõpupoole, François Massalioi' kokaraamatust „Nouvelle Instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits“, milles makroone ja beseesid käsitleti ühes ja samas peatükis. Paljude arvates tuleb sõna Šveitsist, täpsemini Meiringeni külast. Teiste sõnul on selle juured seotud aga itaaliapärase küpsisega, mida 17. sajandi alguse kokaraamatutest leida võib ning mida küpsetati ahjus madalal temperatuuril. Marie-Antoinette oli beseede suur austaja ja lasi neid Trianoni lossis tootma hakata. Algselt kasutati beseet vormimiseks lusikat, kuid Antonin Carême võttis beseede puhul kasutusse pritskoti; lisaks hinnatakse beseed nii palju, et see on kasutusel nii lisandina kreemide juurde kui tordikaunistusena (beseega prantsusepärane sidrunikook) või isegi tordipõhjuna (pavlova, *mont-blanc*).

Munavalged ja suhkur – vaid kahe koostisaine põhjal on olemas niivõrd palju erinevaid beseeliike. Tehnika on see, mis kas siis sooja või külma kasutades erinevust loob. Prantsuse, Itaalia või Šveitsi beseet – igale kasutusele oma beseeliik!

EI RASVALE

Vähimgi rasvajääk takistab munavalgetel vahtu minemast: veenduge, et munavalged on - kollastest ilusti eraldatud, ilma munakollase jäägita. Vispel ja vahustusanuma sisemus peavad samuti säravpuhtad olema.

TOATEMPERATUUR

Ärge kasutage äsja külmkapist võetud mune. Munavalge vahustub paremini toatemperatuuril. Võtke munad külmkapist välja vähemalt tund aega enne vahustamist.

PEEN- VÕI TUHKSUHKUR?

Munavalgete vahustamiseks kasutage kindlasti peensuhkrut, sest tuhksuhkur sisaldab tärklist, mis takistab õiget vahustumist. Kristallsuhkur ei sobi samuti, kuna see sulab munavalges halvemini.

MIKS LISADA PRANTSUSE BESEELE ÄÄDIKAT VÕI VIINAKIVI?

Besele mõne tilga äädika, sidrunimahla või viinakivi lisamine aitab luua ühtsema tekstuuriga segu ja ei lasse munavalgetel tükki minna. Eriti kasulik on see siis, kui valmistate suurt kogust beseed korraga või suuremahulist ühes tükis beseed.

HETKEGI VIIVITAMATA

Kui beseesegu on juba valmis, siis pole hetkegi kaotada: besee tuleb kohe pärast segu valmimist ära küpsetada.

KASUTUS JA SÄILITAMINE (KÜPSETUSJÄRGSELT)

BESEELIIK	KASUTUS	SÄILITAMINE
Prantsuse besee	Glasuuritud kookide põhjaks, üksikuteks tükkideks, väikekookidele.	Niiskus- ja õhukindlasse karpi suletuna mitmeid nädalaid.
Itaalia besee	Väikekookide või tortide kaunistamiseks, vahukreemidesse, küpsetatud Alaska katteks.	Külmkapis kiletatult 24 tundi. Pärast kiirkülmutamist mitu nädalat sügavkülmas.
Šveitsi besee	Üksikuteks tükkideks, kaunistuseks.	Kiletatult, niiskus- ja õhukindlalt mitu nädalat

SISSEJUHATUS

MAKROONID

MAKROONIDE LÜHIAJALUGU

Makroonide eksisteerimisest leiab jälgi juba alates 16. sajandist, François Rabelais raamatust „Quart Livre“. Sõna on alati viidanud väiksele küpsetisele, mis on tehtud mandlitest, suhkrust ja munavalgetest, ent vahekorrad ja tehnikad on erinevad, mis võimaldavad luua isesuguseid makroone krõbedast pehmeni ja ühtlasest siledast tekstuurist krõmpsuvani. Olgu siis Amiens, Boulay, Nancy, Saint-Jean-de-Luz või Saint-Émilion – makroonid on teinud paljud Prantsusmaa linnad terves maailmas tuntuks.

Pariisi kondiiter Claude Gerbet leiutas 1830. aastal pealt sileda makrooniküpsise, mis oli suuruselt pisut väiksem kui Nancy linna kuulsad küpsised, ja andis neile oma nime. Ent Ladurée kondiitri lapselaps Pierre Desfontaines oli see, kel 20. sajandi algul tuli idee kaks küpsist šokolaadikreemiga kokku „liimida“... ning seda ideed saanud edu me juba teame! Pariisipäraste makroonide täidistemaailm on sellest hetkest alates üha avardunud (moosid, marmelaadid, kreemid jne) ning teinud makroonist prantsuse kondiitrikunsti võrdkuju, täites kõikvõimalikud maitse- ja värvifantaasiad.

IGALE OMA KEST

Makroonide küpsetussegule on erinevaid retsepte, nii külm- kui kuumtöötlemisel. Esimese, nii-öelda külma meetodi alla kuuluvad retseptid, milles kasutatakse Prantsuse beseed ja mandlimassi. Teine, „kuum“ meetod, hõlmab Itaalia beseel baseeruvaid retsepte ehk neid, milles kasutatakse kuumutatud suhkrut, mis eelküpsatab makroonisegu. Teine variant on ühtlasi ka enim kasutatud meetod.

MIKS EELISTADA ITAALIA BESEEL PÕHINEVAID RETSEPTE?

Kuigi Prantsuse beseel on kord krõbe, kord sulav tekstuur, on see ühtlasi ka niiskusele väga tundlik, mis võib küpsemisel viia pealispinna lõhenemiseni. Kuuma suhkrusiirupi abil tehtud Itaalia besee on aga vastupidavam.

IDEAALSED MUNAVALGED

Oma makrooniteo õnnestumise tõenäosuse suurendamiseks kasutage munavalgeid, mis on eraldatud neli-viis päeva tagasi. Liiga värsked munavalged vahustuvad algul küll paremini, kuid neil on ka komme ülevahustuda ja tükki minna. Niisiis on värsketest munavalgest tehtud vaht tundlik ja võib küpsemisel kokku vajuda. Külmas või sügavkülmas hoitud munavalged on vedelamad ja püsivad küpsedes siledad ega vaju laiali.

JÄTTA SEISMA VÕI MITTE?

Välisest ilmast sõltuvalt või muude, kohati raskesti seletatavate tingimuste tõttu (segu temperatuur, niiskus jpm) võib olla vajalik makroonid pärast plaadile pritsimist seisma jätta. Tunniks ajaks või kauemakski makroonide „kuivama“ jätmine aitab tagada ilusa „jala“ tekkimist.

TÄIDISTE VARIATSIOONID

Makroonide täitmiseks on lõputud võimalused. Sellegipoolest võib sisu mõjutada makroonide säilimisaja pikkust. Kasutada võib nii võikreemi, šokolaadi-*ganache*'i, moose, võiga vahustatud martsipani, tarretatud puuviljapüreed, kreemitäidiseid jne. Samuti võib erinevaid täidiseid kombineerida, näiteks õhuke kiht puuviljapüreed šokolaadi-*ganache*'iga. Ideaalse vahekorra jaoks kasutage umbes 15 grammi täidist makrooni kohta.

VALMIMINE JA SÄILITAMINE

Kord juba täidetud makroonid lähevad külmas seistes paremaks: asetage makroonid ilma neid katmata restile ja hoidke minimaalselt kaks tundi külmkapis. Seejärel hoiustage õhukindlates karpides. Sedasi säilivad need külmkapis kolm kuni neli päeva.

KOKKUPANDUD MAKROONIDE SÜGAVKÜLMUTAMINE

Kokkupandud makroonide sügavkülmutamiseks asetage makroonid esiteks kaheks tunniks tavalisse külmkappi, seejärel pakkige õhukindlasse karpi. Tõmmake karpide ümber toidukile ja hoiustage sügavkülmas temperatuuril -18 kraadi maksimaalselt kuu aega. Uuesti sulatamiseks võtke makroonid sügavkülmast tavalisse külma kuus tundi enne sööma asumist.

SISSEJUHATUS

PIDULIKUMAD KIHILISED TORDID

PRANTSUSE TORDIKLASSIKUTE LÜHIÜLEVAADE

Saint-Honoré

Saint-Honoré kook leiutati 1850. aasta paiku ning selle nimetus on nii austusavaldus pagarite kaitsepühakule kui ka viide koogi leiutajale, kondiiter Chiboustile, kelle äri asus Pariisis Saint-Honoré tänaval. Algselt oli tegu ühe suure kondiitrikreemiga täidetud nupsusaiaaga, kuid hilisemalt ja tänapäevalgi koosneb see muretainapõhjust, mis on ääristatud karamelliga kaetud ja chiboust-kreemiga täidetud profitroolidega.

Baaba

18. sajandisse ulatuv kook on omistatud kuningas Stanislas Leszczyński õukonnale, olles esialgu silindrikujulises vormis küpsetatud ja magusas veinis immutatud sai. Teised näevad selles ühisjooni babka ehk Poola päritolu saiaga, millest pagariäri Stohrer inspiratsiooni ammutas.

Ooperikook

Selle rikkaliku šokolaadist ja kohvist pakatava koogi mõtlesid välja kondiitrid Maison Dalloyau's 1955. aastal, ent ka kondiiter Gaston Lenôtre on end koogi autoriks olevat väitnud. Koogi tasapinnalisus ja kihilisus panevad mõtlema koogi nimes viidatud Pariisi ooperimajale oma rõdu „kihtidega“.

Mont-Blanc

See kastanitega kook on tugevalt mõjutatud elsassi koogist *la torche aux marrons*. Mont-Blanc loodi 1903. aastal Rumpelmayeri äris, mis tänapäeval kannab Angelina nime.

Sedatüüpi kookide valmistamiseks on oluline, et baasoskused (biskviidid, kreemid) on hästi omandatud. Just erinevate tekstuuride ja maitsete kooslused on need, mis annavad neile kookidele erilise võlu, ent vajavad ka teatud organiseeritust ja tehnikate valdamist koogi kokkupanekul.

MILLISE SUURUSEGA TORDIRÕNGAST KASUTADA?

Klassikaline tordirõngas prantsuse kihiliste kookide tarbeks on 4,5 cm kõrgune. Iga kahe sööja lisandumisel lisage koogi diameetrile 2 sentimeetrit.

Sööjate arv	4-6 INIMEST	8 INIMEST	10 INIMEST
Tordirõnga diameeter	14 või 16 cm	18 cm	20 cm

TÜHJENDAGE SÜGAVKÜLM

Teatud tortide sisuks on enne kokkupanekut sügavkülmutatud täidised. Enne alustamist veenduge seega, et teie sügavkülmikus on piisavalt ruumi selliste sisude õigeks paigutamiseks.

ELAGU SAKILISE TERAGA NUGA

Et kooki õigesse paksusesse lõigata või kokkupandud koogi servasid ühtlustada, kasutage sakilise teraga nuga, mis lõikab ka õrnu tekstuure, nagu *génoise*- või biskviitküpsiste biskviit, neid lõhkumata.

PUUVILJAD JA ŽELATIIN

Kreemi (vahukreem, želead) püsivuse parandamiseks puuviljade kasutamisel, lisatakse sellesse tihtipeale želatiini. Tähelepanu! Osades puuviljades on palju proteolüütilisi ensüüme, millel on valke lõhustavad omadused, ent želatiinis on valke palju, mistõttu pärsivad sedasorti puuviljad želatiini paksendavat mõju. Ananass, kiivi, papaia, gaaav, viigikaktuse vili, viigimari ja Honeydew sordi melon on viljad, mida želatiiniga koos kasutada ei saa. Sel puhul tuleb želatiin asendada agar-agariga või viljaliha eelnevalt läbi keeta.

ÜHTLASELT SIDUS ŠOKOLAADI-GANACHE

Kookide katmiseks kasutatakse sageli šokolaadi-*ganache*'i. Selle valmistamiseks valatakse soe koor hakitud šokolaadile. Koore soojus sulatab šokolaadi ja aitab sellel kohe koorega seguneda. Ühtlase ja hästi segunenud *ganache*'i saamiseks, tuleb segu kiirete ringjate liigutustega segada, alustades kausi keskelt, natuke nagu majoneesi puhulgi.

TÄIELIKULT LÄBIAUGUSTATUD

Kihilise lehttainakoogi valmistamiseks ühtlaste lehttainaplaatide saamiseks tuleb tainasse ohtralt auke tekitada. Korrapäraselt ühtlase augustatuse jaoks kasutavad professionaalid vastavat augustusrulli, tavaolukorras ajab kahvel ka asja ära.

VASTUPIDAV PÕHI

Selleks et teatud immutatud biskviitide, näiteks ooperikoogis kasutatava biskviidi pinda tugevdada ja edasist niiskustumist takistada, kaetakse biskviidi pind pintsli abil õhukese šokolaadikihi. See lisab koogile kerget krõmpsuvat tekstuuri ja aitab koogil terve läbilõike ulatuses ühtlast pehmust säilitada. Prantsuse keeles on selle töövõtte kohta kasutusel termin „*chablonnage*“.

ETTEVAATUST VORMIST EEMALDAMISEL!

Osade kookide jaoks kasutatakse tordirõnga sees spetsiaalset tordikile, et vormist eemaldamisel oleks tulemus ideaalne. Ent tordikile on mõistlik teha kaks sentimeetrit tordirõnga ümbermõõdust pikem, sedasi on hiljem kile eemaldamine kergem. Enne kile eemaldamist veenduge, et kook on ilusti tardunud.

ÕIGE JÄRJESTUS SIIRUPI VALMISTAMISEL

Biskviidi immutamiseks siirupi valmistamisel valage potti esmalt vesi ja seejärel suhkur. Sedasi sulab suhkur kergemini ega kõrbe poti põhja.

KERGEISTI TÖÖDELDAV MARTSIPAN

Martsipani kasutatakse nii kaunistusteks kui ka lisatakse biskviiditainasse, kuid kui martsipan on liigselt kõva, on seda raske kasutada. Piisab vaid 10 – 20 sekundiks mikrolaineahju panemisest ning martsipan muutub elastseks. Kindlasti kasutage kvaliteetset martsipani.

MARTSIPANILIIGID

MARTSIPANILIIK	MANDLISISALDUS	SUHKRUSISALDUS
Tippkvaliteedi martsipan	66%	34%
Kvaliteetmartsipan	50%	50%
Kondiitrimartsipan	33%	67%

KARAMELL HÕLPSAMAKS GLASUURIMISEKS

Näiteks Saint-Honoré koogi kaunistusprofitroolide kattekaramell. Sel puhul lisage karamellile glükoosi, mis takistab karamellil niiskust endasse imada ning takistab suhkrul uuesti kristalliseerumast.

KOOGI KATMINE MARTSIPANIGA

Kiireks koogi kaunistamiseks on martsipanikate väga sobiv viis värvi lisamiseks. Martsipani on hea rullida kahe kilelehe vahel, mille diameeter on koogi omast veidi suurem. Eemaldage üks kiledest, asetage martsipan koogi pealispinnale kreemi vastu, eelnevalt tordirõngast eemaldamata. Võtke tainarull ja rullige üle martsipanipinna ja tordirõnga, et martsipan õigesse mõõtu lõigata, seejärel eemaldage rõngas koogi ümbert.

SISSEJUHATUS

TÄHTSÜNDMUSED

PIDUPÄEVAKOOKIDE LÜHIAJALUGU

Kolmekuningapäeva martsipanikook (*Galette des Rois*)

Kuni 1950ndateni tunti seda kooki Pariisis kui lihtsat lehttainast kuiva kooki, sarnaselt samaks päevaks mõeldud lõunapoolse kuningapäeva nupsusaiale. Mandlikreemi või *frangipane*'i lisamine täidiseks hakkas levima 1960. aastatel ning osutus ülimalt populaarseks.

Jõuluhalg

Koogi kuju on välja kasvanud traditsioonist jõululaupäeval kaminas suur halg põlema panna. Kui kodudest kaminad ja korstnad kaduma hakkasid, hakkas traditsioon edasi elama koogi kujul, mis on rullkook, millele kondiitrid igal aastal uusi lähenemisi leiutavad.

Croquembouche

Tihti korrustordiks loetud *croquembouche* on pulmade, ristimiste ja armulaudade kook, mis on mõeldud suurele arvule sööjatele ja ja pühadelaudade keskel kõrgunud alates 19. sajandist.

Sünnipäeva tähistamiseks sobib mistahes tort, ent teatud pühad kohe vajavad eriliselt selleks mõeldud traditsioonilist kooki, millel on oma ajalugu ja maitsetega seonduvad mälestused. Traditsioonid on head!

FRANGIPANE VÕI MARTSIPAN?

Kolmekuningapäeva kooki võib täita erinevalt, ent traditsiooniline valmistusviis eeldab martsipani või äärmisel juhul keedukreemiga segatud martsipani ehk *frangipane*'i lisamist. Mistahes täidise valikul on oluline ettevalmistuse käigus selles võimalikult vähe õhku lisada, segades millegi muu kui vispliga, et kreem küpsedes kokku ei vajuks ja koogi kuju lapikuks ei muudaks.

VÄIKEKOOGID EHK AMPSUKOOGID

Petits fours nime all tuntud koogikesed sobivad hästi kokteilipidudele. Lahtised muretainakorvikesed, nunnakoogikesed, kihilised minitordid ja pulgakoogid sobivad kõik ühe-ampsu-kookideks: kui nende suurust vähendada, saab nende originaalretsepte vajadusel sobivaks kohandada. Oma väiksuse tõttu tuleb ka minikookide kaunistustele pöörata erilist tähelepanu. Tegemist on täppistöoga!

HÄSTI TEMPEREERITUD SUHKRUGLASUUR

Segu veest, suhkrust ja glükoosist – suhkruglasuur sobib nii ekleeride, nunnakookide ja tuhande lehe koogi katmiseks, olenemata koogi suurusest. Heaks tööks on aga vaja õiget temperatuuri 35 ja 37 kraadi vahel, soojendage glasuuri kas vesivannil või mikrolaineahjus. Kui glasuur on liiga soe, muutub see rabedaks, matiks ja ei püsi koogi peal. Tekstuuri parandamiseks lisage veidi vett või parem veel, siirupit. Glasuuri värvimiseks kasutage kakaod, kohviekstrakti, pistaatsiapähklikpastat või pulbertoiduvärve. Kahe glasuurimise vahepeal segage glasuuri kindlasti, et ei tekiks kristalle.

SISSEJUHATUS

MAIUSTUSED JA HOIDISED (KEEDETUD SUHKUR)

MAIUSTUSTE LÜHIAJALUGU

Nugat

Nugat on tuntud maiustustest üks vanimaid. Nugati nimetus tuleb ladinakeelsest terminist *nux gatum*, mis tähendab pähklikooki. Nugatit on mainitud juba 1701. aastate paiku, mil Berry ja Bordeaux hertsogid käisid koduteel Montélimarist läbi.

Pralineed

Pralineesid mainiti nende looja Clément Juluzoti poolt 17. sajandil. Clément oli Plessis-Praslini marssali, Choiseul'i hertsogi isiklik kokk, kes lõi pralinee oma ülema auks. Ajalooliselt loetakse pralineesid esimesteks kommideks.

Vahukommid

Algselt kasutati nende kommide valmistamiseks altee taime juuri ja mett, kuid neid ei sisalda vahukommid enam ammu.

Soolane võikaramell

See on prantsuse üks hiljutisem leiutis, välja mõeldud 1977. aastal Henri Le Roux poolt Quiberonis.

Mis on nende maiuste ühine joon? Suhkru keetmine, mis on omaette oskus ja tuleb tehniliselt selgeks saada, pannes tähele peensusi ning kasutades jälgimist... ja töökindlat termomeetrit. Kindla teguviisiga pole miski võimatu.

HEA SUHKUR

Kõik selle peatüki maiustused ja moosid on tehtud valge suhkruga. Asendamine pruuni suhkruga või muude toorsuhkrutega, milles on kõrbema kippuvaid ebapuhtusi, võib retsepti õnnestumisele ja toote lõplikule konsistentsile suurt mõju avaldada.

BRIXI JA BAUMÉ KRAADID

Brix kraad on refraktomeetri mõõtühik. See näitab kuivainesisaldust tootes. Professionaalid kasutavad seda väga täpset vahendit, et määrata sahharoosi protsent vesilahuses. Eelnevalt olid kasutusel Baumé kraadid, mida mõnikord endiselt raamatutes mainitakse. Prantsusmaal ei ole see tihedusmõõt juba 1960. aastatest kasutusel ja seega ei kasutata seda ka siinses teoses.

SÕRMEDE VÕI TERMOMEETRI ABIL?

Enne täpsete mõõtvahendite kasutamist, jälgiti suhkru keemist täidetud külma vee anuma ja sõrmede abil! Täpsemalt pisteti käsi külma vette, võeti veidi kuumenevat siirupit ja pandi käsi ühes siirupiga uuesti külma vette ning jälgiti siirupi olekut (pallike, niitjas...), mis aitas suhkru keemisastet määrata. Need vaatlused jätsid suhkru keemisastmetele senini kasutusel olevad nimed. Ent miski pole parem kui üks hea termomeeter, et suhkru keemist jälgida!

KALIBREERIGE OMA TERMOMEETER

Veendumaks, et teie termomeeter on töökorras, pange vesi keema ja kontrollige temperatuuri termomeetriga. Kui see näitab 100 kraadi, töötab see korrektselt.

ETTEVAATUST PÕLETUSTEGA!

Suhkru keetmine kõrgetel temperatuuridel eeldab tähelepanu koondamist ja organiseeritust. Õnnetuste vältimiseks koostage tööplaan, valmistage ette külma vee anum põletuste tarbeks ning asetage käsi viivitamatult pikemaks ajaks voolava külma vee alla, vajadusel kutsuge abi. Püsige valvsad!

SUHKRU KEEMISE ASTMED

Kange siirup		
Temperatuur	Sõrme abil testimine	Üsna vedel siirup. Pöidla ja nimetissõrme vahele surutuna niit katkeb.
104-105 °C	Kasutusala	Moosid, želeed, puuviljapüreed.
Keskmine niit		
Temperatuur	Sõrme abil testimine	Paks siirup. Sõrmede vahele näpistatult moodustub paks niit.
107 °C	Kasutusala	Kastanite glasuurimine, tarretatud kommid.
Nõrk kuulike		
Temperatuur	Sõrme abil testimine	Vette tilgutades moodustub kuulike, mis sõrmede vahel lameneb.
115 °C	Kasutusala	Pehmed <i>fondant</i> 'id.
Keskmine kuulike		
Temperatuur	Sõrme abil testimine	Vette tilgutades moodustub vormitav kuulike.
117 °C	Kasutusala	Pehmed karamellid, pralineed.
Tugev kuulike		
Temperatuur	Sõrme abil testimine	Vette tilgutades moodustub tugev kuulike.
120-121 °C	Kasutusala	Itaalia besee, võikreemid, tugevad <i>fondant</i> 'id, <i>pâte à bombe</i> .
Nõrk tardumine		
Temperatuur	Sõrme abil testimine	Veega kokkupuutel kõvaneb elastseks niidiks.
130-135 °C	Kasutusala	Itaalia besee, võikreemid, tugevad <i>fondant</i> 'id, <i>pâte à bombe</i> .
Tugev tardumine		
Temperatuur	Sõrme abil testimine	Veega kokkupuutel kõvaneb tugevaks ja kergesti purunevaks niidiks.
140-145 °C	Kasutusala	Suhkrust kaunistused: suhkrulõng, suhkruklaas, vormitud suhkrukujud, puhutud

		suhkrukuulid. Kõvad karamellid, pulgakommid.
Hele karamell		
Temperatuur	Sõrme abil testimine	Suhkur on helekuldne.
165 °C	Kasutusala	<i>Croquembouche</i> ; suhkrukaunistused: klaasist kujud, suhkrulõng, vormitud suhkrukujud, puhutud suhkrukuulid; keedutainast küpsetiste glasuurimine.
Karamell		
Temperatuur	Sõrme abil testimine	Suhkur on helepruum.
180 °C	Kasutusala	Karamellikreem, pralineed, karamelli kuppel, suhkrupesa, soolavõiga karamellikaste.

KEEDISED

MIS ON KEEDISTE PÕHIREEGLID?

Puuviljadest ja suhkrust aurustumise abil valmistatud on piisav konsistents, et tagada säilimine; silmas tuleb pidada järgnevaid tegureid: puuviljades sisalduv pektiini kogus, puuviljade happelisus, puuviljades sisalduv vesi. Olenevalt puuviljade suhkrusisaldusest ja nende happelisusest pannakse keedisesse 750 grammi kuni üks kilogramm suhkrut ühe kilogrammi puuviljade kohta.

MIS ON PEKTIIN?

Puuviljades looduslikult sisalduv pektiin on üks teguritest, mis keedisel pakseneda aitab. Kooses, südamikus ja seemnetes sisalduv pektiini hulk sõltub puuvilja liigist ja küpsusastmest. Üleküpses puuviljas ei ole pektiinikogus enam piisav, mistõttu on hea keedise jaoks oluline valida piisavalt küpsed puuviljad. Kergelt toored puuviljad sisaldavad vähem pektiini, ent on happelisemad ja aitavad kaasa keedise heale paksenemisele, küll aga tuleb selliseid puuvilju võtta maksimaalselt kuuendiku osa kasutatavate puuviljade üldmassist.

Naturaalse pektiini vähesuse tasakaalustamiseks piisab retsepti ühe pektiinirohke puuvilja lisamisest (näiteks õun+pirn) või tööstusliku pektiinipulbri kasutamisest.

PEKTIINI LISAMINE

Pulbrilist pektiini võib leida poodidest; selle kasutamisel segage pulber eelnevalt kokku suhkruga, et tagada ühtlane jaotumine. Samuti võib pektiinivaeste puuviljade puhul kasutada pektiiniga rikastatud suhkrut (Prantsusmaal Confisuc nimeline toode). Parem on sedasorti suhkrut pektiinirikaste puuviljadega koos mitte kasutada, vastasel korral võib tulemus olla tekstuurilt liiga tihke ja tükiline ning ebameeldiv süüa.

SIDRUNIM AHL, MITTE PELGALT MAITSE PÄR AST

Sidrunimahl aitab pektiinil toimida, muutes pH-taset. Kilogrammi puuviljade kohta piisab kahest teelusikatäiest sidrunimahlast.

KAS ŽELEED SAAB TEHA IGAST PUUVILJAST?

Želeed saab teha vaid pektiinirikastest puuviljadest, nagu näiteks punased ja mustad sõstrad, õunad, põldmarjad, küdooniad jm.

PURKIDE ÕIGE ETTEVALMISTUS

Alati kasutage ideaalses korras purke, millest ei ole kilde väljas. Pärast purkide pesemist asetage need koos purgikaantega 20 minutiks keevasse vette. Purkide kokkupõrkamise ja purunemise vältimiseks asetage nende vahele käterätik. Asetage purgid puhtale linale tagurpidi kuivama.

Purke võite steriliseerida ka neid 20 minutiks 150kraadisesse ahju pannes. Seejärel pange purkidesse soe keedis, jättes purgiäärest kaks sentimeetrit vaba ruumi. Keerake purkidele kaaned peale ja keerake purgid kaas allapoole: sedasi on tagatud pastöriseerimine. Laske purkidel maha jahtuda, enne kui need ümber pöörate. Sel viisil valmistatud keedised säilivad ühe aasta.

PÕNEVAD KOOSLUSED

Kuidas keediseid maitsestada?

Vürtsid, kuivatatud lilled või maitsetaimed – võimalikud variatsioonid on lõputud!

PUUVILI/ MARI	PEKTIINI- SISALDUS	PUUVILI/ MARI	PEKTIINI- SISALDUS	PUUVILI/ MARI	PEKTIINI- SISALDUS
Aprikoos	Keskmine	Vaarikas	Keskmine	Greip	Suur
Ananass	Väike	Punane sõstar	Suur	Virsik	Väike
Must sõstar	Suur	Guajaav	Suur	Pirn	Väike
Kirss	Väike	Kiivi	Väike	Õun	Suur
Küdoonia	Suur	Mustikas	Keskmine	Ploom	Suur
Sidrun	Suur	Nektariin	Väike	Rabarber	Väike
Maasikas	Väike	Apelsin	Väike	Viinamari	Väike

SISSEJUHATUS

ŠOKOLAAD

Šokolaadiga töötamine nõuab täpsust ja kakaovõi kristalliseerumise üdini mõistmist, et saavutada head ja ilusad tulemused.

MIS ON KUVERTÜÜRŠOKOLAAD?

Kuvertüüršokolaad sisaldab rohkelt kakaovõid (31 kuni 42 % ulatuses), mis aitab sel lihtsamini sulada, olla konsistentsilt voolavam ning sedasi jääb kuvertüüršokolaad jahtudes tekstuurilt peenem. Kui see on tempereeritud, saab sellega vorme täita, šokolaaditahvleid teha, komme katta jne.

MIS ON ŠOKOLAADI TEMPEREERIMINE?

Šokolaadi tempereerimine on šokolaadi kasutamisel oluline etapp, millega stabiliseeritakse kakaovõi sisemine tekstuur ja saavutatakse kaunis läige ja krõpsumine. Kui šokolaad ei ole õigesti tempereeritud, on see matt või isegi pealt valge, paks, kergesti purunev ja halvasti säiliv. Šokolaadikommide valmistamiseks ja -vormide täitmiseks on tempereerimine hädavajalik oskus, mida vallata.

MILLISED ON TEMPEREERIMISE ETAPID?

Kõigepealt tuleb šokolaad sulatada ning seejärel jahutada etteantud temperatuurini, mille saavutamisel kakaovõi hakkab kristalliseeruma, seejärel tuleb šokolaad uuesti kuumutada veidi kõrgema temperatuurini, et kakaovõi uuesti voolavamaks ja töödeldavaks muutuks. Šokolaadi hangudes säilib sedasi läige ja krõpsuv tekstuur. Seega on oluline teada erinevate šokolaadide töötlemisperatuure: tumeda-, piima- ja valge šokolaadi temperatuurigraafikud on toodud allpool.

HEAS MÕÕDUS

Heaks tempereerimiseks peab šokolaadimass olema ühtlane ehk sulatatavad tükid peavad olema samasuguse suurusega. Võite šokolaaditahvli lõigata ühtlase suurusega ruutudeks, selle ära hakkida või kasutada šokolaadinööpe.

SOBILIK VEEVANN

Šokolaadi õigeks sulatamiseks asetage šokolaadikauss tasaselt keeva vee kohale, ilma et šokolaad veega kokku puutuks.

SEGADA, ENT MITTE LIIALT

Šokolaadi segamine sulamise ajal aitab sel ühtlustuda, kuid segada tuleb ilma liigset õhku lisamata, seega ärge kasutage visplit, pigem segage spaatliga.

JA KOGUSED?

Väga väikses koguses on šokolaadi sulatamine raske, sest šokolaadi kogumass mängib üldtemperatuuri reguleerimises suurt rolli. Võimalusel vältige teile mittesobivate retseptide poolitamist, kuna nii ei pruugi tulemus ootustele vastata. Kui te ei kasuta kõike tempereeritud šokolaadi ära, laske sel hanguda ja saate seda teinekord uuesti kasutada, seejuures šokolaadi kvaliteet ega tekstuur ei kannata.

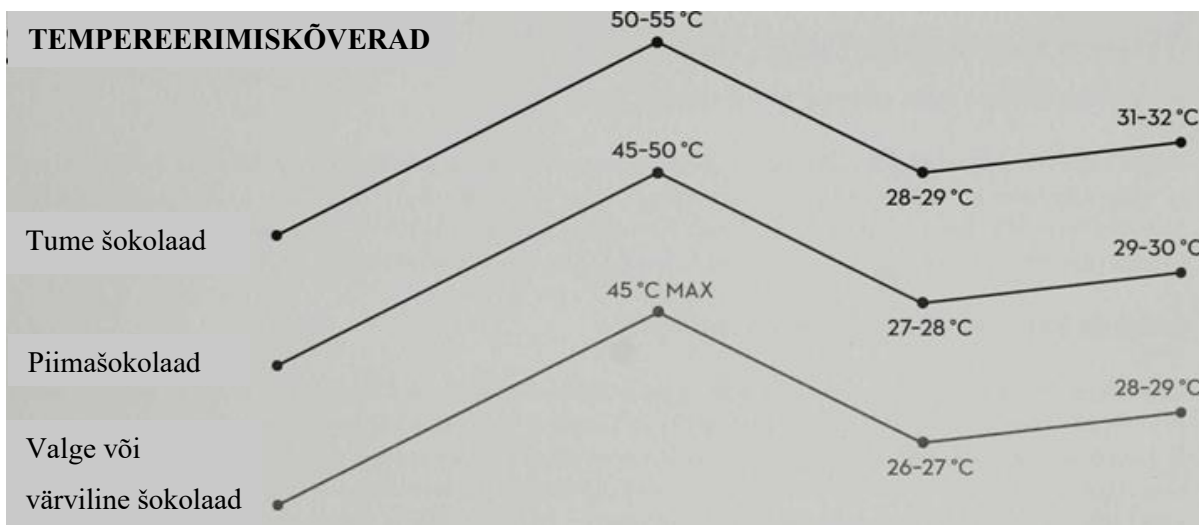
ŠOKOLAADIDE TÖÖTEMPERATUURID

ŠOKOLAADILIIK	SULAMIS- TEMPERATUUR	KRITALLISEERUMIS- TEMPERATUUR	TÖÖ- TEMPERATUUR
Tume šokolaad	50-55 °C	28-29 °C	31-32 °C
Piimašokolaad	45-50 °C	27-28 °C	29-30 °C
Valge šokolaad	45 °C	26-27 °C	28-29 °C

Olge valvsad, sest piima- ja valge šokolaad kõrbevad kergesti.

Kristalliseerumise etapis kontrollige, kas šokolaad ikka õigesti kristalliseerub.

Soovitatav on šokolaad uuesti üles sulatada, kui tekstuur ei vasta oodatule.



MILLISED ON PEAMISED TEMPEREERIMISE VIISID?

Lisaks lauapealsele meetodile ja vesivannile võib kasutada ka järgmisi viise:

- **lisamiseetod:** sulatage kaks kolmandikku šokolaadist 45kraadini, lisage väikseks hakitud ülejäänud kolmandik ja segage, kuni segu on ühtlaselt sulanud. Oodake, kuni segu jahtub jahtumistemperatuurini ning kuumutage seejärel uuesti 32kraadini;
- **pulbrilise kakaovõi (Mycryo) lisamine:** sulatage šokolaad 35kraadini, lisage 1% kakavõipulbrit. Kasutage 32kraadisena. See viis on kiire, ent ei sobi suure koguse puhul.

TEMPEREERITUD ŠOKOLAAD	HALB VÕI KEHVALT TEMPEREERITUD ŠOKOLAAD
Läikiv	Läige puudub
Tugev	Sulab sõrmede vahel kergesti
Lihtne vormist välja saada, kuna hangumisel tõmbub kokku	Vormist eemaldamine raske
Eriline aroom	Värvub halliks/valgeks
Suus sulav meeldiv tekstuur	Teraline tekstuur
Hea säilivus	Ei säili pikalt
Murdub järsult	Pealispinna kiire halliks muutumine

ŠOKOLAADI TÖÖTLEMISE JA VORMIMISE PEAMISED VEAD

KUVERTÜÜR HANGUB TÖÖ KÄIGUS	
Põhjus	Šokolaadi hangumine (kristalliseerumine).
Parandusviis	Lisage veidi sooja kuvertüüri või asetage soojusallikale.
ŠOKOLAADIL PUUDUB LÄIGE	
Põhjus	Kuvertüüri halb tempereerimine. Töökoha ja/või külmkapi liigne jahedus. Ebapuhtad vormid või kilelehed.
Parandusviis	Töökoha temperatuur peab olema 19 ja 23 kraadi vahel, külmkapi oma vahemikus 8 kuni 12 kraadi. Vormid ja kilelehed peavad olema ideaalses korras: puhastage pinnad vatiga.
ŠOKOLAAD TULEB VORMIST VÄLJA EBAÜHTLASELT JA PURUNEB	
Põhjus	Vormi pandud liiga külm kuvertüür või liiga külm vorm.
Parandusviis	Tempereerimisel pidage kinni temperatuurikõveratest. Vormid peavad olema korralikult vatiga puhastatud. Vormid peavad olema mõõdukal temperatuuril (22 kraadi).
ŠOKOLAAD TULEB VORMIST VÄLJA JA VÄRVUB VALGEKS (TUHM VÄRV JA HALB VORMIST KÄTTESAADAVUS)	
Põhjus	Liiga külm kuvertüür liiga külmas vormis.
Parandusviis	Jälgige tempereerimiskõveraid. Kontrollige temperatuuri. Vormid peavad olema 22 kraadi.
ŠOKOLAAD EI TULE VORMIST VÄLJA. KUVERTÜÜR JÄÄB VORMI KÜLGE KINNI JA LÄHEB LAIGULISEKS	
Põhjus	Külm kuvertüür on lisatud külma vormi sisse. Kehv tempereerimine.
Parandusviis	Jahtunud kuvertüüri valamine õigel temperatuuril olevasse vormi.
ŠOKOLAAD PURUNEB JA MÕRANEB	
Põhjus	Temperatuuri liiga järsk alandamine.
Parandusviis	Jätke šokolaad vormiga kõigepealt töötasapinnale ja alles seejärel asetage 8 – 12 kraadisesse külmkappi.
ŠOKOLAAD VÄRVUB VALGEKS	

Põhjus	Kuvertüür on olnud liiga soe ja asetatud liiga külma külmkappi. Niiskuse ligipääs (kondensatsioonivesi). Kehv tempereerimine.
Parandusviis	Jälgige tempereerimiskõveraid. Kontrollige temperatuuri. Külmkapi temperatuur peab olema 8 ja 12 kraadi vahel.
ŠOKOLAADIS ON JÄÄKE	
Põhjus	Vormid on mustad ja halvasti puhastatud.
Parandusviis	Puhastage vormid rasvast 90-kraadise alkoholi ja vatipadjaga. Kuivatage vormid kuiva vatiga.

HOIUSTAGE ŠOKOLAADIKOMME JA VORME HEADEL TINGIMUSTEL

Šokolaad säilib hästi kuivas ja niiskuskindlas paigas – mitteläbipaistvas õhukindlas karbis. Šokolaadis sisalduv kakaovõi tähendab, et šokolaad võtab külge ümbritsevaid lõhnu, seega on vajalik vastav pakendamine. Samuti aitab pakend niiskuse ja valguse vastu, millel samuti mõju šokolaadi säilimisele ning kergesti purunevale tekstuurile.

OOPERIKOOK

Kuuele kuni kaheksale inimesele

Ettevalmistus: 2 tundi

Küpsetamine: 8 minutit

Külmutamine: 1 tund

Säilitamine: 3 päeva

Töövahendid

Mikser

Termomeeter

Saumikser

Ruudukujuline koogivorm (12 cm laiune; 2,5 cm kõrgune)

Pintsel

Koostisained

Joconde-biksviit

150 g mune

115 g tuhksuhkrut

115 g mandlijahu

45 g vahustatud võid

30 g jahu

105 g munavalgeid

15 g suhkrut

Võikreem

100 g vett

100 g suhkrut

125 g munavalgeid

325 g võid

Maitse järgi kohviaroomi

Ganache

160 g täispiima

35 g vähemalt 35% rasvasisaldusega koort

125 g 64% tumedat šokolaadi

65 g võid

Immutussiirup

750 g vett

62 g suhkrut

62 g lahustuvat espresso kohvi

Glasuur

100 g tumeda šokolaadi kattesegu

100 g 58% tumedat šokolaadi

50 g viinamarjaseemneõli

Joconde-biskviit

Vispliotsikut kasutades, vahustage viis minutit kiirel käigul mikseri anumas mune, tuhksuhkrut, mandlijahu, sulavõid ja jahu. Eemaldage see segu masina alt. Puhtas vahustusanumas vahustage munavalged vispliotsiku abil heledaks vahuks ning lisage seejärel järk-järgult suhkur, et vahtu tugevdada. Segage esimene segu õrnalt besee sisse. Määrige küpsetusplaadile ja küpsetage 220 kraadi juures viis kuni kaheksa minutit.

Võikreem

Pange potiga suhkur ja vesi pliidile ning kuumutage segu 117 kraadini. Vahustage munavalged mikseri anumas vispliotsikut kasutades heledaks vahuks ning lisage sellele kuum suhkrusiirup. Vahustage keskmisel kiirusel kuni segu temperatuur on langenud 20 – 25 kraadini. Lisage segule pehme, kergelt vahustatud või ja segage ühtlase kreemi moodustumiseni. Kõige lõpus lisage kohviaroom, kreemi hoiustage külmkapis.

Ganache

Kuumutage potis koor ja piim keemiseni ning valage tükeldatud šokolaadile. Segage spaatliga ning lisage seejärel tükkideks lõigatud pehmendatud või. Segage saumikseriga, et moodustuks tekstuurilt sile segu.

Immutussiirup

Kuumutage potis suhkrut ja piima ning lisage lahustuva kohvi pulber. Jätke jahtuma.

Kokkupanek

Lõigake biskviit kolmeks 12 cm küljepikkusega ruuduks. Ühe biskviidiruudu alumine külg pintseldage peenelt üle šokolaadiga ja asetage šokolaadikülg allpool tordipapile, jätke hanguma. Pintsli abil immutage biskviiti pealt immutussiirupiga, seejärel määrige peale ühtlase kihina osa võikreemist. Järgmine biskviidiruut immutage läbi mõlemalt poolt, asetage kreemile ning katke *ganache*’iga. Korrake sama tegevust järgmise biskviidiruuduga. Katke kook võikreemiga, siluge j jätke külmkappi vähemalt üheks tunniks tahtenema. Sulatage tume šokolaadi kattesegu ja šokolaad veevannil või mikrolaineahjus, lisage õli. Kui kook on külm ja hangunud, katke see glasuuriga.

(lk 460)

Hooajalised kihilised tordid

Suvi

KUNINGANNA SAMETPADI

Kuuele inimesele

Ettevalmistus: 1 tund 30 minutit

Küpsetamine: 20 minutit

Külmutamine: 1 tund 30 minutit

Maitsete tõmmata laskmine: 24 tundi

Säilitamine: 48 tundi

Töövahendid

Sõel

Pritskott ja ümmargune 12mm läbimõõduga tülle

Termomeeter

18 cm läbimõõduga ümmargune silikoonvorm

Mikser

Värvipihusti

20 cm läbimõõduga tordirõngas

Tordikile

Koostisained

Mandlibesee

40 g jahu

115 g mandlipulbrit

65 g tuhksuhkurt

1g laimikoort

185 g munavalgeid

135 g suhkurt

Metsmaasikakeedis

140 g metsmaasika viljaliha

20 g invertsuhkrusiirupit

20 g suhkurt

2 g NH-pektiini

20 g metsmaasikaid

5 g laimimahla

Munakollase vahukreem

30 g vett
45 g suhkurt
60 g munakollaseid
25 g mune

Punane värv värvispihusti jaoks

350 g valget šokolaadi
150 g kakaovõid
1g punast toiduvärvi

Vanilli-toorjuustukreem

160 g 35% rasvasisaldusega koort
1g vanillikauna
250 g 40% rasvasisaldusega toorjuustu
20 g mett

7g lehtželaatiini

65 g munakollase vahukreemi
(vaata koostisaineid kõrvalt)

Lõppviimistlus

Mõned metsmaasikad
Hõbedased suhkrupärlid

Mandlibesee

Sõeluge kaussi jahu, mandlijahu ja suhkur. Lisage laimikoored. Vahustage munavalged suhkruga ja lisage eelnevale kuivainetesegule. Asetage segu pritskotti ja pritsige kaks 18 cm diameetriga ketast küpsetusplaadile. Küpsetage 180 kraadises ahjus avatud ahjuuksega 18 minutit.

Metsmaasikakeedis

Kuumutage potis maasikaviljaliha ja invertsuhkrusiirup 40 kraadini. Lisage pektiini ja suhkruga segu, kuumutage keemiseni. Eemaldage pott pliidilt ja lisage maasikad ning sidrunimahla. Valage silikoonvormi ja asetage pooltunniks sügavkülma.

Munakollase vahukreem

Kuumutage potis keemiseni vesi ja suhkur. Eemaldage pliidilt ja kui siirup on 80 kraadi, lisage see eelnevalt vahustatud munakollastele, samal ajal vahustades. Vahustage kuni segu on täielikult jahtunud.

Vanilli-toorjuustukreem

Kuumutage potis 60 grammi koort keemiseni. Lisage pooleks lõigatud vanillikaun ja koore seest välja kraabitud seemned ning laske maitsetel 24 tundi tõmmata. Jahtunud kooresegu segage

toorjuustule, lisage piim ja paisutatud ning sulatatud želatiin. Valage sisse munakollase vahukreem. Vahustage üle jäänud vahukoor ning segage õrnalt eelneva seguga kokku.

Punane värvipihusti

Sulatage veevannil valge šokolaad ja kakaovõi. Segage sisse toiduvärv ning valage segu värvipihusti sisse.

Kokkupanek

Asetage 20 cm diameetriga tordirõngas tordikilega kaetud alusele. Katke põhi ja rõnga servad vanilli-toorjuustukreemi kihiga. Asetage kreemile mandlibeseeketas, seejärel külmunud maasikakeedis. Enne järgmise beseeketta asetamist määrige vahele veel ürn kiht kreemi. Seejärel katke besee kreemiga ja asetage kook sügavkülma. Kui tort on täiesti läbikülmunud, eemaldage tordirõngas ja pöörake tort tagurpidi. Katke ümbritsev pind, asetage tort restile ning pihustage punase värviga üle. Kaunistage mõne maasika ja hõbedaste suhkrupärlitega.

LEKSIKON

A

ABAISSER

Rullima

Rulliga tainatükki laiemaks rullima, et saada soovitud kuju ja paksus.

ABRICOTER

Moosiga pintseldama

Pirukakattele pintsli abil aprikoosimoosi või punasesõstraželeed määrima ning pirukale sedasi läiget, lõppviiemistlust ja maitset. Moosikiht kaitseb oksüdeerumise eest ning ei lase pirukakattel õhuga kokku puutuda.

APPAREIL

Segu

Koostisainete kogum, mis on küpsetamiseks valmis.

ARASER

(Kokku) Kraapima

Kausi küljest liigset tainast või šokolaaditilkasid eemaldama.

B

BAIN-MARIE

Veevann

Veega täidetud anum, millesse paigutatakse teine anum, mille sees on soojendatav koostisaine, mis vajab soojendamiseks või sulamiseks kindlat temperatuuri.

BEURRE CLARIFIÉ

Selitatud või

Läbi kuumutatud või, millest on eemaldatud lisandid, nagu kaseiin, piimavadak ja vesi. Selitatud või talub paremini kõrgemaid temperatuure ja säilib kauem.

BEURRE (EN) POMMADE

Vahustatud või

Pehme või, mida on spaatliga töödeldud, kuni see on konsistentsilt kreemjas (tekstuurilt sile ja elastne). Võikreemi valmistamisele eelnev etapp.

BEURRER UN PÂTON OU UN MOULE

Tainast või vormi võitama

- Tainale võid lisama, leht- või pärmilehttaina kihistamiseks.
- Koogivormi või muu küpsetustarviku sisemust võiga määrima, et taina nakkumist vältida.

BLANCHIR

Munakollaseid või terveid mune suhkruga vahustama.

BOULER

Kukeldama

Tainast ringjate liigutustega peopesadega töötlemata, et moodustada tainapall.

BROYER

Sõtkuma

Kuivained või tainast muljuma ja murendama.

BRÛLER

- Munakollaseid kõrvetama, kui suhkrusegu ei tumene.
- Veevaest tainast kõrvetama.
- Toodet ära kõrvetama, kui see küpsemismomendi ületanud.

C

CARAMÉLISER

Karamellistama

- Suhkrut pruunistama, heleda siirupi saamiseks.
- Karamelliga katma.
- Küpsetusvormi põhja kuumutatud suhkru või karamelliga katma.
- Kreemide või kookide peal suhkrut kuuma ahjuraua või leeklambi abil kõrvetama.

CHABLONNER

Küpsisele (muretainast pirukapõhjale) õhukese kihina sulašokolaadi või šokolaadiglasuuri kandmine, et muuta põhi niiskuskindlaks ja tugevamaks, lihtsustades hilisemat lõikamist.

CHARGER

Eelküpsendamiseks küpsetuspaberi või fooliumiga kaetud pirukapõhja täitmine keraamiliste küpsetuskuulide või kuivatatud ubadega.

CHEMISER

- Küpsetusvormi sisemust enne muude koostisainete lisamist tainakihi, või, suhkru, šokolaadi, küpsetuspaberi või küpsisega katma .
- Küpsetusvormi sisemust küpsetuspaberiga ääristama.

CHINOISER

Sõeluma

Vedelikku läbi sõela laskma, et liigsed lisandid eemaldada. Koonusekujulist sõela nimetatakse ka koonussõelaks.

CHIQUETER

Lehttainast toote ääri noa või näpitsatega enne küpsendamist markeerima, et tagada ühtlasem lõppviimistlus.

CLARIFIER

- Siirupit või želeeid klaaristama.

- Võid tema muudest koostisosadest eraldama (~tulemuseks selitatud või).
- Munakollast munavalgest eraldama.

CORNE

Kraba

Väike, lame ja käepidemeta painduv plastspaatel. Kraba üks sirge ja teine kumer külg teevad sellest mitmeotstarbelise töövahendi.

CORNER

Kraba taina tükeldamiseks, taina kausist eemaldamiseks, taina teisaldamiseks või anuma tühjaks kraapimiseks kasutamine.

CORPS

Taina olek pärast sõtkumist, mida iseloomustab selle elastsus ja vastupanuvõime kokkusurumisele. See sõltub jahus sisalduva gluteeni kvaliteedist.

COUCHER

Pritskotiga keedutainast, beseest või muust tainast küpsetusplaadile rõngaid pritsima.

CRÈME CHANTILLY

Terminit kasutatakse vaid sellise vahustatud koore jaoks, kus koore rasvaprotsent on vähemalt 30% ja kuhu ei ole lisatud muud kui sahharoosi (poolvalge suhkur, valge suhkur või rafineeritud valge suhkur) ning looduslikke aroomaineid.

CRÉMER

Kreemja ja elastse segu saamiseks suhkrut ja võid kokku segama.

CRISTALLISER

Šokolaadis sisalduvat kakaovõid kristalliseerima, et šokolaad muutuks läikivaks ja tugevamaks ning oleks kergesti vormitav. Selleks tuleb šokolaadi tempereerida: sulatada, jahutada ning uuesti soojendada, et šokolaad oleks stabiilne ja kergesti töödeldav.

CROÛTER

Tainast õhu kätte või kuivatuskappi kuivama jätma, kuniks tainapind kõvaneb (näiteks makroonide valmistamisel).

CUIRE À LA NAPPE

Segu keetma, kuni see katab spaatli või lusika ühtse kihina. Näiteks vanillikastmel on selleks temperatuuriks 83 – 85 kraadi (segu ei tohi keeda).

D

DÉCUIRE

Suhkru keetmisel vähest kogust vett lisama, et keemistemperatuuri alandada.

DÉMOULER

Ettevaatlikult biskviiti, jäätist, šokolaadi või muud vormist eemaldama.

DESSÉCHER

Kuivatama

Ahju või kuivatuskapi abil niiskust tootest välja aurustama.

DÉTAILLER

Lahti rullitud tainast või suhkrumassist noa või lõikuriga vajalikku tükki välja lõikama.

DÉTENDRE

Segule vee või muu vajaliku koostisosa lisamine selle elastsemaks muutmiseks ja küpsemise lihtsustamiseks.

DÉTREMPE

Segu jahust, veest ja soolast, mis on vajalik lehttaigna valmistamiseks.

DOUBLER

Ahjus olevale plaadile teist küpsetusplaati alla libistama, selleks et küpsetatu pehmus säiliks ning et see põhjast küpsemise ajal ära ei kõrbeks.

DRESSER

- Koogi või kookide paigutamine serveerimisalusele.
- Väljalõigatud tainatükke küpsetusplaadile asetama.
- Tainast pritskoti abil soovitud kujuga küpsetusplaadile pritsima.

E

ÉBARBER

Koogi või šokolaadi küljest pärast selle vormist eemaldamist üleliigseid osasid eemaldama.

ÉCUMER

Keeva siirupi, moosi, tarretise või selitatud või pinnalt sinna tekkinud vahtu (ja ebapuhtust) eemaldama.

ÉMULSION

Emulsioon

Kahte ainet omavahel kokku segama, mis loomulikult omavahel ei segune.

ENROBER

Kindla paksusega šokolaadi-, pumati-, suhkrusiirupi- või karamellikihiga täielikult katma.

F

FAÇONNER

Tainale või muule töödeldavale segule kätega teatavat vormi andma.

FARINER (OU FLEURER)

Eelnevalt võitatud vormi; tainast või tööpinda õrna jahukihiga katma, et nakkumist vältida. Termin *fleurer* viitab veelgi õhukesemale jahukihile.

FESTONNER

Laineliste sisselõigetega kaunistama.

FONCER (FONÇAGE)

Koogivormi või -rõngast lahti rullitud taignaga vooderdama.

FONTAINE

Õõnsusega ümmargune jahukuhi, millesse lisatakse enne taina kokkusegamist vedelad koostisosad.

FRASER (OU FRAISER)

Tainast enda ees peopesadega suruma ja lükkama, et tainast ühtlustada ning sellesse veel mitte ühildunud rasvainet sisse segada.

G

GARNIR

- Pritskotti või koogivormi täitma.
- Küpsenud keedutainast või muud küpsetist täitma.

GLACER

- Kooki glasuuri, katte, pumati või puuviljapüreega katma.
- Küpsetist enne ahju panekut suhkruga üle puistama, et see ahjus karamellistuks või toodet siirupiga pintseldama, et sellele läiget anda.

GRAINER

Tükki minema

Tükkideks eralduma, näiteks halvasti vahustunud munavalged besee või tükki keenud keedukreemi puhul.

GRAISSER

Küpsetusvormi rasvaga määrima (vt *beurrer*).

H

HACHER

Tükeldama

Noa või köögikombainiga näiteks kuivatatud puuvilju vm tükeldama.

I

IMBIBER

Immutama

Kooki siirupi, alkoholi (vt *punchage*) või piimaga läbi immutama.

INCORPORER

Üht koostisainet teise sisse segama.

INTÉRIEUR

See, mis on mõeldud glasuurimisšokolaadiga katmiseks, näiteks küpsetis või šokolaadikomm.

M

MACARONNER

Tainast pehme spaatliga voltivate liigutustega töötlemine, kuni tainas hoiab hetkeks peale spaatliliigutust kuju ning vajub siis ühtlaseks nagu kondiitrikreemid.

MARBAGE

- Dekoratiivne koogikate suhkrumassist, šokolaadist või glasuur, mis koosneb eri värvidest ja meenutab marmorit.
- Lehttaigna kihistamise etapis halvasti tainasse ühildunud või.

MASQUER

Kooki kreemi, martsipani või šokolaadiglasuuriga katma, nii et koogi sisemus ei paistaks näiteks hilisemal kaunistamisel.

MASSE

Kondiitri- või pagaritoote valmistamiseks vajalik kasutusvalmis tainas.

MASSER

Siirupit või keevat suhkrut kristalliseerima. (Tihtipeale suulises kõnes kasutusel ka termin *faire tourner*.)

MERINGUER

- Munavalgetesse vahustamise ajal järk-järgult suhkrut lisama, et vältida beseer teraliseks jäämist.
- Toodet beseega kaunistama.

MOUILLURE

Anum, milles on immutusvedelik ning kuhu jäetakse tihtipeale ka pintsel.

N

NAPPE

Vaata *cuire à la nappe*.

NAPPER

Kuuma või külma pooleldi vedela kattega toodet katma. Katmisel kasutatakse vabakäega valamisliigutusi, lusikat või näiteks puuviljade katmisel ka pintslit.

P

PANADE

Keedutaina valmistamiseks vajalik keedetud segu veest, jahust, soolast ja rasvainest.

PARER

Valmis toote või selle tooraine puhastamine ebavajalikest, mittesöödavatest või ebaesteetilistest osadest.

PASTEURISATION

Pastöörima

- Toiduainete konservimine kuumutamise, mis hävitab enamiku patogeensetest mikroobidest. Sõltuvalt kuumutatavast toiduainest jääb kuumutustemperatuur alla 100 kraadi ning seejärel aine kiirjahutatakse.
- Kestevpastöriseerimine: 30 minutit temperatuuril 60 – 65 kraadi.
- Kõrgpastöriseerimine: 3 minutit temperatuuril 80 – 85 kraadi.
- Kõrgkuumus: vähemalt 1 sekund temperatuuril 92 – 95 kraadi.
- Kiirjahutus: 4 – 6 kraadi.

PÂTON

Lehttaina valmistamisel lahtirullitud tainatükk, millesse on volditud kihistamisvõi.

PÉTRIR

Jahu sisaldavat segu segama, sõtkuma või töötleva, et saavutada ühtlane tainas.

PINCER

Sõrmede või näpitsatega muretainast lahtise piruka servi kokku näpistama. Seeläbi tekkiv ääris on nii dekoratiivne, kui ka mõjutab küpsemist. Ahjus värvub ja kõvaneb ääris kiiresti, aidates hoida piruka kuju ja täidist selle sees.

PIQUER

Noaotsa, kahvli või taina augustajaga pirukavormi asetatud lehttainasse auke lööma, et vältida eelküpsutamisel taina paisumist või kokkutõmbumist. Juhul, kui vormi valatakse hiljem vedelaid koostisosi (näiteks keedukreemipirukas), ei ole see etapp oluline.

POINTAGE (OU PIQUAGE)

Taina esmane kerkimine (vaata allpoolt) või käärimine bioloogilise kergitaja abil,

POUSSE

Taina kerkimine ahjus bioloogilise- või keemilise kergitaja abil või taina enda koostise tõttu.

PUNCHER

Alkoholi või alkoholise siirupiga immutama (vt terminit *imbiber*).

R

RABATTRE OU ROMPRE

Pärast esialgset kergitamist tainast mitmeid kordi voltima ja sõtkuma, et eralduks liigne gaas ja käärimisprotsess uuesti algaks.

RAYER

Noaotsaga enne küpsutamist tainapinnale dekoratiivseid motiive sisse lõikama.

RESSUAGE

Koogi ahjust väljavõtmisele järgnev etapp: pärast küpsetamist kooki jahutades tainas „higistab“ ehk eraldab auru. Koogi asetamine restile aitab säilitada selle mahlakust ilma et kook muutuks nätskeks.

ROGNURES

Taina lõikamisel tekkivad üleliigsed tainaribad, eelkõige lehttainatükid.

RUBAN

Segu piisav töötlemine vispliga, et vahustatu hoiaks hetke kuju ning vajuks seejärel tasaselt tagasi.

S

SABLER

Mõnede tainaste tarbeks võid ja jahu sõrmede vahel õrnalt sõtkuma, kuni moodustub pude segu.

SANGLER

- Jäätisega täidetud vormi purustatud jää ja soolaga ümbritsetud keskkonda asetama, et jäätis tarduks.
- Segu jäätisemasinasse või sügavkülma jäätuma panema.
- Anumat enne selle kasutamist sügavkülmas jahutama.

SERRER

- Kerkinud tainast järelsõtkuma, et tainast õhk välja saada.
- Segu lõpus kiiremini vahustama, et selle tugevust ja kujuhoidvust parandada.
- Kerkinud tainast elastseks ja tihkeks muutma.

T

TABLER (METTRE AU POINT)

Glasuurimisšokolaadi marmorist tööpinnal maha jahutama ning seejärel palettnoaga töötlemine, et saavutada kakaovõi õige kristalliseerumine.

TAMISER

Sõeluma

Pulbrilist ainet sõeluma ebapuhtuse, terade või tükide eraldamiseks.

TANT POUR TANT

Segu võrdses vahekorras tuhksuhkrust või mannast ja mandlijahust.

TOURER

Tainatükki nelinurkselt lahti rullima ning seejärel kolmeks või neljaks kokku voltima.

V

VANNER

- Kreemi, segu või tarretist spaatli või vispliga segama, et moodustuks ühtlane segu ning et segu pinnale ei moodustuks nahka.
- Koore eraldumist või tükki minemist vältima.

2. Teoreetiline raamistik

Tõlkimisprotsessi juures on üks peamisi eelduseid töö algtekstiga: selle lugemine, läbitöötamine ning eelkõige selle mõistmine. Selle hõlbustamiseks on mitmed tõlketeoreetikud kokku pannud erinevaid tekstianalüüsi- ja tõlkestrateegiate meetodeid. Vastavalt arusaamadele on aja jooksul tekkinud ka eri tõlkekoolkonnad, näiteks funktsionalistlik koolkond (eesotsas Hans J. Vermeer ja Katharina Reiss), mille esindajad lähtuvad arusaamast, et igal tekstil on oma eesmärk ehk *skopos* ning tõlkeprotsessis on seega oluline esmalt määrata tõlke eesmärk ja adressaat (Nord 2014: 27-29). Ka siinse magistriprojekti tõlkeprotsessi üheks suunavaks teguriks sai just *skopos*-teooria, mis aitas kogu tõlketöö vältel sihtteksti vormida.

Siinne peatükk on jaotatud neljaks alapeatükiks: esimeses antakse ülevaade tekstitüüpidest ning tutvustatakse retsepte kui üht tekstiliiki; teine alapeatükk keskendub magistriprojekti lähteteosele ja selle autoritele; kolmas alapeatükk on pühendatud lähteteksti analüüsile ning neljandas ehk viimases alapeatükis tutvustatakse magistriprojekti tõlkimise lähtepunkte ja tõlkeprobleemide lahendamise tüpoloogiaid ning tõlketehnikaid.

2.1. Retseptid kui tekstitüüp ning nende tõlkimisest

Cornelia Gerhardt (2013: 3) on kirjutanud, et söömine ja rääkimine on inimestele omased universaalsed tunnused ning et nii keel kui toit sõltuvad kultuurist. Seega on keel ja toit ka omavahel tihedalt seotud ning kuna kokakunst pole enam pelgalt professionaalidele, vaid üha populaarsem hobi, siis on poelettidel müüdavate kokaraamatute arvgi üha kasvanud. Neist raamatutest moodustab suure osa ka tõlkekirjandus, ent nagu iga tekstitüübiga, on ka kokaraamatute ja retseptide tõlkimise protsessil omad takistused. Siinse magistriprojekti autori arvates on üheks peamiseks keerukuseks eestikeelse kokandussõnavara algelisus, mis on suuresti tingitud sellest, et kogu kokanduskunst on välja arenenud hiljem ning juba muudest kultuuridest ja rahvusköökidest mõjutatuna. Teisalt on piiratum ka üldine toorainete levila: meie kultuuriruumis ei ole palju omi vürtse, põllumajandusproduktid on samuti kliimast tulenevalt piiratumad. Selle tulemusena on Eesti köök ja kokandus magistriprojekti autori meelest pisut üheülbalisem, eriti võrdluses näiteks Prantsuse kokakunstiga.

Funktsionaalse tõlkesuuna üks tuntuim esindaja Katharina Reiss eristab kolme tekstitüüpi sõltuvalt keele funktsioonist (viidatud Nord 2014: 37-38 kaudu): informatiivne, ekspressiivne ja operatiivne. Informatiivse teksti peaeesmärk on anda lugejale infot ning lingvistilised ja stiililised valikud paigutuvad tagaplaanile; ekspressiivse teksti korral on info kõrval väga olulisel kohal, kui mitte olulisemgi, teksti esteetiline pool ehk see, mil viisil tekst kirjutatud on; operatiivse teksti juures on nii teksti sisu kui vorm teisel kohal, sest kõige tähtsam on ekstralingvistiline mõju või tulemus, mida tekstiga soovitakse saavutada (*ibid.*). Enamasti asuvad küll paljud tekstid nii-öelda piirialadel, olles omadustelt nii üht kui teist laadi. Retseptid ja kokaraamatud üldisemalt on enamasti segu informatiivsest (andes infot koostisosade kohta, seletades tööetappe jms) ja operatiivsest tekstitüübist (kutsub lugejat tegema nii nagu kirjutatud). Niisiis tuleb retsepte tõlkides ühendada nii neutraalne ja täpne tõlkestiil kui ka kohandada teksti vastavaks sihtkeele kultuurile.

Kokaraamatute tõlkija-toimetaja Brett Jocelyn Epstein toob artiklis „What's Cooking: Translating Food“ (2009) välja omapoolsed neli retseptide tõlkimise murekohta, milleks on koostisainete kättesaadavus, lihalõikude nimetused, mõõtühikud ning köögiseadmed/-tarvikud. Tihtipeale tuleb aga ette, et kultuurispetsiifilisi koostisaineid ei pruugi sihtkeele kultuuriruumis leida. Epsteini (*ibid.*) sõnul on sellisel juhul oluline tõlkides jääda võimalikult originaaltruuks ning aseainete kasutamisel peaks tõlkija pakkuma ka vastava põhjenduse; samuti peaks veenduma, et asenduskoostisainete kasutamisel oleks retsepti lõpptulemus maitsetelt, välimuselt ja muult samaväärne originaalversiooniga.

2.2. Lühidalt teosest ja autorist

Magistriprojekti lähtepunktiks valitud teos „Pâtisserie. Toutes les techniques et recettes d'une école d'excellence“ (2017) koosneb kokku viieteistkümnest suuremast peatükist ja 656 leheküljest. Teos on kokku pandud Pariisi ühe maineka kokanduskooli poolt (Eesti kultuuriruumis pigem teatakse küll Le Cordon Bleu kooli, ent prantslaste endi seas on Ferrandi ehk isegi nimekam). Tegu on seega väga põhjaliku ja massiivse koondteosega kogu prantsuse kondiitrikunsti kohta, mis hõlmab nii baastöövõtete selgitusi koos piltidega, põhilisi prantsuse kondiitrikunsti klassikalisi retsepte, kokkuvõtvaid tehnoloogilis-ajaloolisi tekste kondiitritoodete alamkategoriate kohta ning leksikoni põhiliste terminitega.

Siinse projekti alustamise hetkel oli teos ilmunud vaid ingliskeelse tõlkeversioonina, ent nüüdseks hetkeks on Ferrandi kodulehel kirjas, et teos on saadaval ka hispaania, hiina, korea, taiwani hiina keelde ning peagi on tulemas jaapanikeelne versioon. Eesti raamatupoodides oli projekti alguses võimalik Krisostomuse poest saada prantsuskeelset versiooni, tõlkeprotsessi ja magistriprojekti valmimise jooksul tuli Rahva Raamatus müügile ka ingliskeelne tõlkevariant.

Raamatu valmimisel osales väga palju Ferrandi kokakooli õpetajaid, samuti on raamatus retsepte kooli endiste õpilaste, nüüdseks mainekate kondiitrite poolt. Lisaks on raamat saanud Prantsusmaal kolm auhinda: *prix du livre gourmand* (Le Figaro väljaande pedagoogiliste raamatute kategoorias aastal 2017), parima professionaalidele suunatud kondiitiriraamatu auhind (ülemaailmne parimate kokaraamatute jagamine Gourmand Awards aastal 2017) ja La Mazille'i nimelise auhinna aastal 2018 (Salon du Livre Gourmand) (Ferrandi..., 2019).

Valik osutus selle raamatu kasuks puhtalt isiklikust huvist, kuna magistritöö autor töötab kondiitrina ning on küpsetamise vastu huvi tundnud juba üsna noorest east alates. Niisiis oli autori lootus tõlkimise käigus saada ise palju uut vajalikku informatsiooni nii ajaloolise tausta kui tehnoloogia kohta ning ühtlasi ka retsepte hilisemalt hõlpsamini kasutada, sest emakeeles lugedes tuleb retsepti teostamine ja järgimine kiiremini välja. Ka oli valiku põhjus teose mitmekülgsus: kuna tegemist on massiivse ja väga eriilmelise teosega, oli tõlkijal võimalus valida väga palju erinevaid tekstitüüpe, tehes tõlkimise seega mitmekülgsemaks, kuid kohati ehk ka raskemaks.

2.3. Lähteteksti analüüs

Raamatu sissejuhatavas osas on mainitud, et tegu on raamatuga kõigile (École Ferrandi 2017: 13). Sissejuhatav osa annab ülevaate kooli ajaloost ja raamatu saamisloost. Sellele järgneb ülevaade toorainetest, teooriast, levinumatest eksimustest ja töövahenditest. Sissejuhatav osa on õrnalt reklaamihõnguline, mis on ka täiesti arusaadav, kui mõelda, et raamat jõuab ka nende lugejateni, kellele Ferrandi kool tundmatu on. Toorainete ja tehnoloogilis-teoreetilise materjali osa on kirjutatud seotud ja tiheda tekstina, mille keelekasutus on küll spetsiifiline ja terminitest tulvil, kuid sellegipoolest on aru saada, et on üritatud seda edasi anda ka „tavainimesele“ mõistetavalt.

Peter Newmarki (1988: 11) sõnul tuleb originaalteksti enne tõlkimist lugeda, et lisaks sisulisele arusaamisele ka mõista teksti eesmärki ja kirjaviisi, et seeläbi sobiv tõlkemeetod leida. Newmark tõdeb ka, et toit on paljude jaoks üks tähtsaim rahvuskultuuri väljendusviisidest ning prantsuse keelt leiab toiduga seotud kirjateostes väga laialdaselt (ja tihtilugu ülemääraselt ning põhjusetu), sest see näitab prestiiži või kõlab vähem kohmakalt, kuid võib olla seotud ka sellega, et retsepti autor või retsept on Prantsuse päritolu ja seda soovitakse edasi anda (Newmark 1988: 97). Sellest tulenevalt tuleb tõlgitava kokaraamatu puhul pöörata tähelepanu Prantsuse kultuuriga seotud aspektidele retseptides ning nende säilitamisele, kui see on võimalik. Samuti oli magistriprojekti autoril selge juba enne tõlkima asumist, et kultuurispetsiifilisus ja terminoloogia on kindlasti kondiitralase teose tõlkimisel prantsuse-eesti suunal problemaatilised: prantsuse kokakunst üldisemalt on pikema ajalooga kui Eesti köök, sestap on ka kokandusalane erialakeel pikema taustaga ning arenenum kui seda on eesti keel kokandusterminite poolest.

Algtekstil on seejuures kaks peamist eesmärki: a) anda lugejale ülevaade kondiitritööstuse tehnoloogiast, algvõtetest, toorainest ja töövahenditest ning b) retseptide, piltide ja tövõtete seletuste abil anda lugejale võimalus kondiitritooteid läbi katsetada ja nende tegemine selgeks õppida. Seega ei ole tegu nii-öelda tavamõistes kokaraamatuga, mis sisaldab ainult retsepte, vaid selgelt eristub ka kooli pedagoogiline taust, sooviga anda lugejale teadmisi ka teooriast. Sihtteksti eesmärk seejuures kattub algteksti omaga, kuid lisandub pooleldi vajaduse tõttu eesmärk edastada teavet ka prantsuse kondiitritööstuse kohta üldisemalt ehk võib juhtuda, et tõlkija peab lisama selgitavaid kommentaare toorainete, kreemide-tainaste, töövahendite vm kohta, et lugeja kultuurispetsiifilisi termineid paremini mõistaks.

Manfred Görlach (2008: 124-125) toob välja retsepti kaheksa lingvistilist omadust (inglise keele põhjal):

1. pealkirja vorm (*form of heading*);
2. täislaused või telegrammistil (*full sentences or telegram style*);
3. käskiva kõneviisi või muude verbivormide kasutus (*use of imperative or other verbal forms*);
4. omastavate asesõnade kasutus koostisosade või tarvikutega (*use of possessive pronouns with ingredient or implements*);

5. sihitise väljajätt (*deletion of objects*);
6. ajaline järgnevus ja määrsõnade tõenäoline kasutus (*temporal sequence, and possible adverbs used*);
7. lausete keerukus (*complexity of sentences*);
8. laensõnade kasutus ja peenutsev väljendusviis (*marked use of loanwords and genteel diction*).

Lisaks on Görlachi järgi (*ibid.*) retseptidel kaks tehnilist omadust: spetsiifilisus (mööttühikute, tarvikute, temperatuuride jmt osas) ja normitud ülesehitus (enamasti järgmine: pealkiri – koostisained – valmistusviis – serveerimisjuhend). Normitud ülesehituse osas olid siinse magistriprojekti aluseks olnud kokaraamatu retseptid rohkemateks osadeks jaotatud järgmiselt: pealkiri – väljatulek portsjonite järgi – ettevalmistusaeg – külmutusaeg – küpsetusaeg – säilimisperiood – vajalikud töötarvikud – koostisained – valmistusviis. Eelmainitud lingvistiliste omaduste osas oli tugevalt tunda käskiva kõneviisi kasutust, mida küll siiski „pehmendati“ teievormi abil, mis jätab stiililiselt viisakama mulje. Samuti tuli ette palju sihitise väljajätu, ent see on prantsuse keele grammatikale omane ka väljapool retseptide konteksti, kunas kasutusel on artiklid, mille abil saab järgnevas tekstis tagasi viidata eelnevale, kasutades sihitise asemel vastavat artiklit.

Retseptide kõrval tõlgiti ka tehnoloogilis-teoreetilisi pikemaid peatükkide sissejuhatavaid tekste. Need tekstid olid vormilt ühtsemad ehk mitte nii paljudeks lühikesteks juppideks jaotatud. Samuti oli nende tekstide stiil hoopis teistsugune: need olid palju kujundlikumad ja ilmekamad. Viidates tagasi Reissi tekstitüüpidele olid need tekstid siis pigem informatiiv-ekspressiivsed.

2.4. Tõlkimise lähtepunktid

Newmarki tõlkemeetodid

Peter Newmark (1988: 45-47) toob välja kaheksa tõlkemeetodit:

- a) **sõnasõnaline tõlge** (*word-for-word translation*),
mille puhul säilitatakse lähteteksti sõnajärg ning sõnad tõlkimisel kasutatakse nende enamlevinud sihtkeele vasteid olenemata kontekstist;

b) **otsetõlge** (*literal translation*),

mille käigus lähtekeele grammatilistele konstruktsioonidele antakse sihtkeele lähimad vasted; tõlke-eelse protsessina aitab see viidata probleemidele, mis tõlkes vajaks lahendamist;

c) **originaaltruu tõlge** (*faithful translation*)

üritab luua originaalteksti kontekstuaalse mõtte sihtkeele grammatilisi piiranguid arvestades;

d) **semantiline tõlge** (*semantic translation*)

erineb originaaltruust tõlkest vaid selle poolest, et oluline on ka teksti esteetiline väärtus ehk tõlge peab olema ilus ja kõlama loomulikult;

e) **adaptsioon** (*adaption*)

on kõige „vabam“ tõlkemeetod, mis peamiselt kasutusel näidendite tõlkimisel, kui sisuliinid ja tegelased säilivad, ent tekst kirjutatakse ümber;

f) **vabatõlge** (*free translation*)

taasloob originaali sisu, kuid ei säilita selle vormi;

g) **idiomaatiline tõlge** (*idiomatic translation*)

säilitab originaali mõte, ent tähenduse nüansid võivad varieeruda, kuna kasutatakse sihtkultuuri kõnekeelseid väljendeid ja idioome, mida originaalis ei eksisteeri;

h) **kommunikatiivne tõlge** (*communicative translation*)

üritab edasi anda originaalteksti kontekstuaalset tähendust nii, et sisu ja keel oleksid lugejale kergesti vastuvõetavad ja arusaadavad.

Siinse magistrip projekti käigus kasutati originaaltruud ja kommunikatiivset tõlkemeetodit. Retseptide osas ja lühemate katkendlikemate tekstijuppide tõlkimisel lähtuti pigem originaaltruust lähenemisest ning pikemate peatükkide sissejuhatavate tekstide juures kasutati kommunikatiivset meetodit, võttes aluseks asjaolu, et ka enne tõlkimist oli näha, et juba algteksti luues üritati siiski panna rõhku hõlpsasti mõistetavusele. Kommunikatiivne meetod osutuks valituks ka põhjusel, et väga suur osa lähtetekstist on informatiivne, mistõttu originaali sisu ja mõtte säilimine on esmatähtis.

Molina ja Hurtado Albiri tõlketehnikad

Lisaks tõlkemeetodile üldisemalt on olulised ka tõlketehnikad, mille abil tõlkimise käigus lause või sõna tasandil esinenud probleeme lahendada. Järgnevalt toome välja tõlketehnikad, mille on välja pakkunud Molina ja Hurtado Albir (2002: 509-511):

- adaptatsioon (*adaption*) – lähteteksti kultuurielemendi asendamine sihtkultuurile omasega;
- võimendamine (*amplification*) – tõlketeksti täpsustava info lisamine, mida lähtetekstis pole, sealhulgas näiteks joonealused märkused;
- laenamine (*borrowing*) – võõrkeelse sõna või väljendi otsene ülekanne sihtkeelde;
- kalka (*calque*) – võõra sõna või fraasi otsene tõlge;
- kompenseerimine (*compensation*) – lähteteksti elemendi tutvustamine lähtetekstis teises kohas, kui info või stiilivõtte tõttu pole see esialgses kohas võimalik;
- kirjeldamine (*description*) – termini või väljendi asendamine selle kuju ja/või funktsiooni kirjeldusega;
- diskursiivne loomine (*discursive creation*) – ajutise vaste loomine, mis kontekstiväliselt võib olla ootamatu ja arusaamatu;
- kinnistunud vaste (*established equivalent*) – lähtekeele terminile või väljendile kasutatakse sihtkeeles tunnustatud ja juba kasutusel olevat vastet;
- üldistamine (*generalisation*) – vastena üldisema või neutraalsema termini kasutamine;
- lingvistiline võimendamine (*linguistic amplification*) – lingvistiliste elementide lisamine, tihti kasutusel suulises järeltõlkes;
- lingvistiline kokkusurumine (*linguistic compression*) – sihtteksti lingvistiliste elementide vähendamine, sage sünkroontõlke ja subtiitrite puhul;
- otsetõlge (*literal translation*) – sõna või väljendi sõnasõnaline tõlge;
- modulatsioon (*modulation*) – lähteteksti vaate- või fookuspunkti või kognitiivse kategooria muutmine;
- täpsustamine (*particularisation*) – sihttekstis täpsema või konkreetse termini kasutamine;
- reduktsioon (*reduction*) – lähteteksti infoelemendi kokkusurumine ja lühendamine sihttekstis;
- asendamine (*substitution*) – lingvistiliste elementide asendamine paralingvistilistega (intonatsioon, žestid) või vastupidi;

- transpositsioon (*transposition*) – grammatilise kategooria muutmine;
- variatsioon (*variation*) – teksti tooni, stiili, dialekti või muu muutmine.

Neile tõlketehnikatele viidatakse kolmanda peatüki tõlkeprobleemide analüüsi käigus tagasi, kui tekkinud probleeme näitlikustatakse ja tõlkija arutlusprotsessi selgitatakse.

3. Tõlkeprobleemide analüüs

Siinses peatükis on vaatluse all mõningad tõlkimise käigus tekkinud probleemid ühes näidete, lahenduskäigu ja analüüsiga. Tõlkeprobleemide lahendamise käigus ei kasutatud üht konkreetset teooriat, pigem rakendati erinevaid taktikaid sõltuvalt probleemist. Peamine rõhk oli seejuures aga teha sihttekst võimalikult ladus ja kergesti loetav ning mõistetav, kuid samal ajal tehniliselt ja teoreetiliselt täpne ning originaaltruu. Ühtlasi sisaldub peatüki lõpus alapeatükk üldiste kommentaaride ja tähelepanekutega, mis kokandusalaste terminite tõlkimisprotsessiga seotud.

3.1. Kultuurispetsiifilisusest ja terminoloogiast lähtuvad probleemid

Selles alapeatükis keskendume terminikesksetele probleemidele ning nagu teooriaosas mainitud, siis paljud seesugused probleemid tulenevad toorainete või kõõgitarvikute/-seadmete kättesaadavusest või olemasolust ning kultuurispetsiifilisusest. Ühe suurema osa moodustasid nii-öelda tõlkimatud terminid ehk väga kultuurispetsiifilised erialased oskussõnad, mida eestikeelses kokandussõnavaras ei eksisteeri. Teise suurema alagrupi moodustasin tõlkimisel keeruliseks osutunud terminitest, mis samas näitlikustavad ja aitavad võrrelda prantsuse ja eesti kondiitrialase sõnavara rikkalikkuse vahekorda.

3.1.1. „Tõlkimatud“ terminid

Järgnevalt toon näiteid neist juhtudest, mis esmapilgul tundusid „tõlkimatud“, kuid millest osadele suutsin siiski laenamise vältimiseks tõlked moodustada. Lisaks toon jaotise lõpus välja mõningad kinnisterminid, mille puhul eesti sõnavaras on jäädud otsese laenamise juurde ning selgitan mõningaid muid terminipõhiseid otsuseid, mida tõlkides otsustasin vastu võtta.

- *Fleur de sel*

Fleur de sel meresool

Selle termini puhul kasutasin tõlketehnikatest laenamise ja täpsustamise kombinatsiooni. Kalkana oli internetis mõnel pool kohata terminit *soolalill* ning ka ühe Euroopa nõukogu määruse tõlkes⁵ oli seda kasutatud. Siiski tundus *soolalille* termin pisut segane ning kui

⁵ <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2011:189:0042:0045:ET:PDF>

lugeja hakkaks sellenimelist toodet poest otsima, siis ei pruugi ta seda leida, kuna eestikeelsetes netipoodides on toode pigem „Fleur de Sel“ või „Fleur de Sel sool“ nimetusega. Ühtlasi on ka näiteks ingliskeelses sõnavaras laenuna kasutusel termin *fleur de sel*. Selle kõige alusel jätsin tõlkides laenuna sisse *fleur de sel*, ent otsustasin lisada täpsustav infona sõna „meresool“. *Fleur de sel* on nimelt käsitsi korjatatud meresool, mis on nime saanud selle järgi, et moodustab veepinnale lillekujulisi (täpsemalt küll lumbehelbe-) mustreid⁶. Tegu on väga konkreetse ja kalli soolatüübiga. Niisiis pakutud tõlkevaste annab lugejale piisavalt infot, mis laadi koostisosaga on tegu ning ühtlasi annab kokandusmaailmas üldisemalt tuntud termini.

- ***Pâte à glacer brune***

Tume šokolaadi katteseegu

Siinkohal sattusin infot otsides kakao- ja šokolaaditootja Cacao Barry kodulehele, kus ka ingliskeelse materjali seas oli kasutusel prantsuskeelne otsene ülevõtt laenamise kujul. Ingliskeelse tootekirjelduse kaudu lõin eestikeelseks vasteks lõpuks *tume šokolaadi katteseegu*. Kasutasin sõna „tume“ ning mitte „tumeda šokolaadi“, sest tegu on valmisseguga, mille koostises ei ole päris šokolaadi, kuid mis on maitset ja välimuselt šokolaadiga sarnane. Erialase kogemuse najal tean, mislaadne toode on ja Eesti turul on sarnane Schokobella-nimeline toode, mis koosneb peamiselt erinevatest rasvainetest ja kakaost. Schokobella on Balt-Hellini kui ka teiste edasimüüjate nimekirjas kui šokolaadi-pralineekreem. Otsustasin seda eeskuju pigem mitte kasutada, kuna pralinee viitab ennekõike siiski pähklisegule või sellega täidetud kommidele ning eelmainitud katteseatud pähkleid ega vastavaid maitselisandeid ei sisalda.

- ***Crème mousseline***

Mousseline-kreem

Siinkohal jäin laenamise tehnika juurde, kuna näiteks kirjeldamine tundus liiga kohmakas, eriti tekstisisiselt retseptides. *La mousseline* on prantsuse keeles musliini ehk pehme puuvillakanga nimetus. Kokandusse ülekantult niisiis kreemi, aga soolases osas ka vastava

⁶ <https://www.cooksinfo.com/fleur-de-sel> (10.05.2020)

kastme (*sauce mousseline*) tekstuuri kirjeldamiseks. *Mousseline*-kreem on keedukreem, millele osa võid vispeldatakse sisse hiljem, kui kreem kuuma pealt eemaldatud nii-öelda võid küpsetamata. Keedukreemist seega õhulisem ja tekstuurilt kergem kreem.

- ***Crème diplomate***

Vahukoore-keedukreem

Selle termini puhul otsustasin lõpuks jääda kirjeldava vaste loomise juurde. Esmalt kasutasin eelmise näitega sarnaselt ülevõttu *diplomate*-kreem, kuna see kreemitüüp pole meil väga levinud. Lisaks tundus esiti, et vaste *vahukoore-keedukreem* võib lugejas tekitada mõtte, justkui oleks keedukreem piima asemel lihtsalt vahukoore baasil keedetud. See probleem omaette on natukene ajendatud sellest, et rõõska koort saab vahukooreks nimetada ning vahukoor ei tähenda seda, et koor ilmingimata vahustatud peaks olema. Termin esines aga esmalt sellises kontekstis, kus järgnes kreemitüüpide seletus, mistõttu leidsin, et saan vastet ilusti kasutada.

- ***Infuser***

Maitsetel tõmmata laskma

Mõtteliselt oli see väga lihtsastimõistetav, ent sõnadesse panek osutus keerulisemaks, kui arvata võis. Lõpuks tundus küpsetamise aspektist kõige loogilisem tuua paralleel tee keetmisega: vanillikaunad jäetakse kuuma koore sisse seisma, et maitse tugevamaks muutuks samalaadselt nagu teeled kuuma vee sisse jäetakse ehk teisisõnu tee tõmbab. Niisiis jäin tõlkides selle paralleeli ja natukene kirjeldava tehnika juurde, pakkudes vasteks *maitsetel tõmmata laskma*.

- ***Repos***

Passiivne aeg

Sõnastiku Trésor de la Langue Française informatisé (edaspidi TLFI) järgi on *repos* esmatähenduseks liikumise katkemine, liikumatu olek. Esmalt seostus see mul ingliskeelsete terminitega *resting time* ja *standing time* eelkõige näiteks liha küpsetamisel, kui see jäetakse enne lõikamist küpsetusjärgselt seisma. Ent jällegi eesti keeles pole selle kohta üht head nimetust, öeldaksegi pikemalt, et jätta seisma, mõnel puhul on otsetõlkena

näha ka liha puhkama jätmist. Retseptis esines ta teiste etappide ja vastavate aegade juures (ettevalmistus-küpsetamine-*repos*-kokkupanek-jne). Otsustasin tõlkeks pakkuda *passiivne aeg*, kuna tegu on retsepti juures nii-öelda ooteajaga, mil aktiivset küpsetamist ei toimu, kuid otsetõlkena puhkeaeg ei ole siinses kontekstis loogiline ega arusaadav.

- ***Dacquoise; génoise***

***Dacquoise*-biskviit; *génoise*-biskviit**

Siinkohal on tegu niivõrd kultuurispetsiifiliste terminitega, et oma vaste loomine pea võimatu. Seda enam, et juba ka lähtekeeles on terminid tuletatud kohanimedega baasil. Kuid isegi, kui tahaks omasõna luua, siis näiteks Genova-biskviidi kohta otsides ei leiaks lugeja õigeid retsepte ega infot, samas kui *génoise* on kasutusel lisaks prantsuskeelele ka laenuna ingliskeelses kultuuriruumis.

- ***Pâte à bombe***

Kuumutatud munakollase vahukreem

Taas kord on tegu kultuurispetsiifilise terminiga, mis laenuna esineb samal kujul ka ingliskeelses kokandussõnavaras. Kreem kujutab endast munakollasevahtu, mille puhul kasutatakse sarnast tehnikat nagu šveitsipärase besee puhul, lihtsalt munavalge asemel on kasutusel munakollased. Munakollased ja suhkur segatakse ning kuumutatakse, seejärel vahustatakse tihkeks heledaks vahuks. See on omakorda baasiks näiteks šokolaadivahu või -kreemi valmistamisel. Tõlkes kasutasin vastena seega *kuumutatud munakollase vahukreem*, kuna ainuüksi *munakollasevaht* võib ekslikult tekitada konnotatsiooni pelgalt vahustatud munakollastele, samas kui *vahukreem* viitab rohkem, et lisaks munakollastele on kasutatud ka muid koostisosi.

Eelnevalt juba eestikeelses kultuuriruumis kinnistunud laensõnadena kasutasin tõlkimisel järgmisi termineid: *tarte tatin*, *croquembouche*, *ganache*. Terminite *tarte au citron* ja *tarte au chocolat* tõlkimisel kasutasin võimendamise tehnikat, kasutades eeslisandit „prantsuse“, mis minu arvates andis edasi õiget kuvandit, mis tootest lugedes pähe tekib (kuna eesti keeles on küll kasutusel ka *lahtine pirukas*, ent pirukas enamjaolt siiski soolane, siis *prantsuse sidrunikook* andis mu meelest edasi õiget konnotatsiooni, kuna tegu on siiski väga kuulsal klassikalise retseptiga). Terminipõhise

viimase kommentaarina selgitan oma otsust eelistada *ekleer* kirja pilti *ekläärile*. EKI keelenõuvakküll ütleb, et lisaks kujule *ekläär* on lubatud *ekleer*, ent otsustasin siin puhul tahtlikult mitte kasutada justkui esmast soovitatud kuju, kuna häälduspõhiselt on *ekleer* originaalile lähem: TLFI alusel hääldus [ɛkɫɛːR], seejuures häälik *ɛ* on kaugel eesti ä-häälikust, olles hoopis üsna avatud e-häälik.

3.1.2. Erialasõnavara rikkus ja juurutatus

Siin toon näiteid terminite kohta, mis prantsuse keeles olid kas palju spetsiifilisemad kui eesti keeles või ei olnud eesti keeles üldse levinud.

- *Abricoter*

Moosiga (koogi pinda) pintseldama

Tõlketehnikatest kasutasin siinkohal üldistamist, jättes moosiliigi mainimata, tehes väljendi üldisemaks. Lähtekeeles on tegusõna moodustatud nimisõnast *aprikoos*, sest üldiselt kasutatakse vastava teguviisi jaoks just aprikoosimoosi. Sõnaseletuse all edasi tõlkides oli aga kirjas, et võib kasutada ka punasesõstraželed. Seega, kuna eesti keeles prantsuse keele eeskujul verbimoodustus ei toimi ja isegi kui tahaks moosist tuletada verbi, siis sõnal *moosima* on eesti keeles juba oma kindel teine tähendus olemas.

- *Chablonner*

Eesti keeles pole vastavat tegusõna, kuna see töövõte pole väga levinud. Sel puhul kasutasin tõlketehnikatest kirjeldamist: *koogipõhja šokolaadiga üle pintseldama*.

- *Chiqueter*

Lehttainast toote äärtesse noa või näpitsatega väikseid kaldlõikeid tegema

Siinkohal on tegu töövõttega, mis ei ole eesti kultuuriruumis väga levinud. Lühidat tõlget seega keeruline anda, mistõttu pidin siin jääma tehnikatest kirjeldamise juurde.

- *Entremets*

(Pidulikud) kihilised tordid

Taas kord üks neist terminitest, mis näiteks ka inglise keeles otse üle laenates üle võetud. Ajalooliselt oli tegu väikeste magusate vahepaladega soolaste roogade vahel, kuid

praegusel ajal tähendab see uhkemaid, enamjaolt väga mitmekihilisi keerukamaid torte, seejuures on kihid üldiselt eri tekstuuridega (vahune kreem, täidlane marmelaad, õhuline biskviit, krõbisev pralinee jm). Jäin tõlkides *kihilise tordi* termini juurde, peatüki pealkirjas esmamainimisel otsustasin võimendavat tehnikat kasutada ja lisasin ette omadussõna *pidulik*, et natukene paremini kanduks edasi seda tüüpi kookide omapära (kui vaadata pilte, siis pole tegu lihtsa kihilise koogiga stiilis biskviit-kreem-biskviit, vaid kookide kokkupanek on keerukam protsess ja kaunistus/välispind samuti uhkem).

- ***Pâte d'amandes supérieure/extra/confiseur***

Tippkvaliteedi, kvaliteet- ja kondiitrimartsipan

Martsipani puhul määrab suure osa kvaliteedist mandlite ja suhkru vahekord. Tõlkimise muutis siin pisut keeruliseks see, et kui mõtteliselt *extra* otse üle eestikeelseks *ekstraks* võtta, siis juba see tähendab kvaliteedilt meil kõrgeimat (ekstraklass või -sort, EKI näitel), ent *supérieur* veel sellest kõrgem. Niisiis otsustasin *extra* vastena kasutada eesliidet *kvaliteet-*, kuna kvaliteetne tähendab samuti head, väärt asja. See aitas sealt lisada astme kõrgemale *tippkvaliteedi*.

- ***Panade***

Näide prantsuskeelse kokandussõnavara täpsusest: *panade* on keedutaina valmistamisel nii-öelda poolvalmis tainas ehk kuumutatud segu jahust, veest, soolast ja rasvainest, millele hiljem lisatakse munad. Kuna tegu pole otseselt eraldi tootega, pole eestikeelses sõnavaras selle kohta ka eraldi konkreetset terminit.

- ***Détrempe***

Lehttaina eeltainas

Jällegi terminite kultuurispetsiifilisuse ja täpsuse näide. Eesti sõnavaras omaette terminit pole, pigem kirjeldatakse seda kui segu jahust, veest ja soolast. Ehk siis segu, mis on lehttaina valmimisel lisaks võile peamiseks osaks. Kuna tegu on tainalaadse seguga, mida saab rullida, otsustasin pakkuda siinkohal vasteks *lehttaina eeltainas*.

3.2. Täpsuse ja loomingulisuse vahekord ning sellest tulenevad takistused

Selles alapeatükis on vaatluse all näited, mille puhul osutus probleemiks lähtelausete kujundlikkuse või loomingulisuse ja muu edasiandmine sedasi, et sihtkeelne lause oleks sisult täpne, kuid ei muutuks samas liiga neutraalseks ja „tuimaks“. Taolisi takistusi esines rohkem sissejuhatavas osas, kus tuli ette reklaamihõngulisi lauseid, ja peatükkide pikemates taustinfot andvates tekstides, mis sisaldasid rohkem kirjutaja iseloomu. Samuti on siin mõned näited loominguliste retseptide pealkirjadest, mille tõlkimine samuti lihtsalt ei tulnud.

- *Le coussin de la reine*

Otsene õlge siinkohal oleks *kuninganna padi*, mis aga ei ole päris täpne ja õige konnotatsiooniga. Eestikeelne *padi* sõna viitab eeskätt siiski sellele padjale, mida kasutatakse magamiseks. Magamiseks mõeldud padja prantsuskeelne vaste on aga *l'oreiller* (TLFI). Prantsuse *le coussin* tähendab eelkõige samas kaunistuseks mõeldud patja-diivanipatja. Seejuures oli tõlkele paljuski abiks raamatus olev koogipilt, mis aitas paremini mõista ka originaali pealkirja. Kook on kaetud kasutades tekstuurset värvipihustit, mis jätab sametise mulje ning koogi tegemiseks on kasutatud silikoonvormi, mistõttu kook on justkui tepitud muljega. Selle kõige tulemusel jõudsin tõlkes vasteni *kuninganna sametpadi*, kuna sametpadi ei seostu enam esimese asjana magamiseks mõeldud padjaga ning annab visuaalset kujutlust tepitud ilupadja mõttest ka paremini edasi.

- *Devant faire preuve à la fois de rigueur et de créativité, le pâtissier doit être un artiste aux multiples facettes : des compétences variées (respect de l'hygiène, rigueur, adresse et minutie) que les professeurs de Ferrandi Paris ont à cœur d'inculquer à tous leurs élèves.*
Näidates kord oma täpsust, kord osavust, peab kondiiter olema mitmekülgne: hügieeninõuetest kinnipidav, täpne ja põhjalik ning **Ferrandi** õppejõud on oma südameasjaks võtnud kõiki eelmainitud omadusi oma õpilastesse juurutada.

Selle näite puhul otsustasin lause sujuva loetavuse nimel tahtlikult kujundlikkuse ja lähtelause koolonitaguse koondsõna ühendada eestikeelses lauses üheks, mis küll muutis lause pisut neutraalsemaks, ent tervikuna sai lause sedasi palju sujuvamaks. Kuna

lähtelauses nii *multiple facettes* kui ka *compétences variées* peamine eesmärk on väljendada mitmekülguse mõtet, siis leidsin, et eesti keeles piisab, kui öelda, et kondiiter peab olema mitmekülgne ja peale koolonit asuvad (lähtelauses sulgude vahel olevad) selle täpsustavad näited. Ka sai sedaviisi sujuvalt lausesse ühendada osa, mis ütleb, et õppejõud juurutavad neid omadusi õpilastesse. Lause teises pooles sain lähtekeele kujundlikkust säilitada: *les professeurs ont à cœur d'inculquer* tõlkisin kui *õppejõud on oma südameasjaks võtnud juurutada*.

- *Le savoir-faire pâtissier « à la française » est apprécié dans le monde entier.*

Prantsuse kondiitrikunst on terves maailmas väga hinnatud.

Siinse lause puhul kasutasin võimendamist ja täpsustamist. *Le savoir-faire* on üldisemalt oskused ehk otsesem tõlge oleks *prantsuse kondiitrialased oskused*, ent otsustasin kasutada vastena *prantsuse kondiitrikunsti*, mis hõlmab minu hinnangul endas kondiitrialaste oskuste mõtet. Lisaks võimendasin omadussõna *apprécié*, pakkudes tõlkes *väga hinnatud*, kuna lause asetses raamatu sissejuhatuses, nii-öelda reklaamihõngulises osas, mistõttu stiililiselt kõlas see paremini.

- *Les garnitures de ce macaron parisien se sont ensuite diversifiées (confits, marmelades, crèmes...) jusqu'à faire du macaron un véritable emblème de la pâtisserie française, se prêtant à toutes les fantaisies de goûts et de couleurs.*

Pariisipäraste makroonide täidistemaailm on sellest hetkest alates üha avardunud (moosid, marmelaadid, kreemid jne) ning teinud makroonist prantsuse kondiitrikunsti võrdkuju, täites kõikvõimalikud maitse- ja värvifantaasiad.

Eelneva näitelause alguses oleks otsesem tõlge: *pariisipäraste makroonide täidised on seepeale mitmekesisitunud*; otsustasin siin variatsioon tehnikat kasuks (stiililiselt ka pisut eelnevate kujundlike väljendite neutraalsemaks muutmise kompenseerimine) ja muutsin väljendi tõlkelauses kujundlikumaks: *täidistemaailm on üha avardunud*. Lause keskel asuva *véritable emblème de la pâtisserie française* tõlkimisel jäin selle juurde, et *véritable* ehk lähtekeeles võimendava omadussõna jätsin sedapuhku välja, öeldes, et *...on prantsuse*

kondiitrikunsti võrdkuju. Enesekohase verbiväljendi se prêter à (adapteeruma, sobilik olema; TLFI) toutes les fantaisies otsustasin tõlkida kui *täites kõik fantaasiad*. Esialgselt proovisin kasutada *vastates kõigile fantaasiatele*, ent lõpuks tundus *fantaasia täitmine* kui elluviimine, täide viimine olema parem ja loogilisem valik.

- *Pour réaliser des bonbons de chocolat et des moulages, la mise au point est une technique indispensable à maîtriser.*

Šokolaadikommide valmistamiseks ja -vormide täitmiseks on tempereerimine hädavajalik oskus, mida vallata.

Otsustasin siinses lauses stiililiselt pisut võimendada oskuse olulisust, öeldes mitte lihtsalt *oluline, vajalik, vaid hädavajalik*. Leidsin, et kuna šokolaaditöö põhiline alus on tempereerimine, siis on sedapuhku tarvilik seda ka rõhutada. Sõna *technique* vasteks valisin *tehnika* (võtted, meetodid, viisid; EKI) asemel *oskuse*.

- *Souvent désigné sous le nom de « pièce montée », le croquembouche est le gâteau des mariages, baptêmes et communions, conçu pour un grand nombre de convives, et qui trônait déjà sur les tables de fête au XIX^e siècle.*

Tihti korrustordiks loetud *croquembouche* on pulmade, ristimiste ja armulaudade kook, mis on mõeldud suurele arvule sööjatele ja pühadelaudade keskel kõrgunud alates 19. sajandist.

Esmalt valisin siin otsetõlke *trooninud pühadelaudu*, mis tundus, et toimib ja on ühtaegu nii kujundlik, kui kannab edasi täpselt mõtet. Lõpuks aga otsustasin vahetada väljendi *pühadelauda keskel kõrguma vastu*, sest siis kandub edasi *pièce montée* (tõlkes korrustort) dekoratiivne peolaua „kaunistuselemendi“ silmapaistvuse idee.

- **VIVE LE COUTEAU-SCIE !**
ELAGU SAKILISE TERAGA NUGA

Siinse „Vive la France!“ loosungilaadse alapealkirja otsustasin tõlkida otsetõlke tehnikat kasutades, ent hüüumärgi jätsin välja, kuna ilma selletagi tundus tõlkelause piisavalt ülevat, hõiskavat meeleolu väljendavat.

- **TOURBILLON de Yann Brys**
YANN BRYs'I PÖÖRIS

Prantsuskeelne *tourbillon* on TLFI järgi vedeliku, õhu või muu kiire ja keerlev liikumine. Seega loodusnähtudest näiteks tuule-, tolmukeeris. Eesti keeles on lisaks keerisele kasutusel ka sõna *pööris* ning lõpuks puhtkõlalistel eesmärkidel tundus see ka parem, kuna *pööris* on kasutusel ka näiteks sõnas *juustepööris* ehk see koht, kus juuksed loomulikult pöörduvad pealael ringjaks (seejuures ei ole tegu liikumise väljendamisega). Tegu oli ümmarguse tordiga, mille pinnal besee on pritsitud ringjalt. Niisiis kujundlikkuse säilitamiseks tundus, et retsepti pealkirjas (seda enam, et tegu on kindla kondiitri nimelise ja väljamõelduga) ei ole otstarbekas tõlkes seda kujundlikkust ära kaotada millegi lihtsamaltmõistetava neutraalse väljendiga.

3.3. Muid kommentaare ja tähelepanekuid

Crème brûlée, ratatouille, tarte tatin, croissant – neid ja veel paljusid teisi prantsuse köögi klassikalisi roogi teab igaüks, ent lisaks traditsioonilistele retseptidele ja toodetele, on kokanduses ka üksjagu tehnikat ja töövõtteid, -vahendeid. Ajalooliselt Prantsusmaa mitmete kolooniate tõttu on prantsuse keel ja samas ka kokandus mõjutanud väga paljusid erinevaid kultuure ja keeli: kasvõi inglise keeles on kokandussõnavaras arvukalt laenatud termineid töövõtetele, tarvikutele, aga ka tootenimetusi kreemidele, kastmetele ja muule. Taoliste sõnade puhul on enamasti tegu väga kinnistunud laenudega, mis väga mitmetes keeles otseste tsitaatsõnadena eksisteerivad. Tõlkimisel osutuvad seda tüüpi kohad aga keeruliseks: kui soovida teksti võimalikult ladusaks ja omakeelseks muuta, siis pidevad tsitaatsõnad ei aita sellele kaasa; teisalt aga võib omaloomeline vaste eksitada lugejat või asetseda teisel tähendusväljal. Näiteks *croissant*'i puhul on eesti keeles olemas sõna *sarvesai*, mis ilmselt suures osas küll lugedes toob esile õige kujutluspildi, kuid ise olen üles

kasvanud nii, et sarvesaia nime all oli poes pehme pärmitainast sarvekujuline saiake. Sestap seostub sarvesai üldse mitte *croissant*-tüüpi krõbeda-koheva küpsetisega.

Niisiis prantsuse keelest retseptide või ka muu kokandusliku teksti tõlkimisel on tõlkijal ees rasked küsimused tõlkimise ja mugandamise, tsitaat- ja omasõna ning kodustamise või võõrapärastamise tehnikate vahel. Siinse töö käigus selgus samuti, et peamised probleemid esinesid peamiselt kas tegusõnade kujul: prantsuse kokandussõnavaras on verbe, mis on väga spetsiifilised, mõningad neist ei pruugi eesti kokanduspraktikas üldse levinud olla. Seda tüüpi tehnikate ja tegusõnade tõlkimine on raske ja toimub seega enamasti pikemalt, kirjeldamise kaudu. Samuti on kodustamise tehnika ja omasõna kasutamine teinekord küll võimalikud, ent ei pruugi sobituda muudel põhjustel: näiteks teksti stiili säilitamise eesmärgil või kui tõlkevaste ei vasta teksti eesmärgile või muudab teksti segasemaks. Teiseks suuremaks takistuseks on konkreetsed terminid või toote- ja toiduainenimetused. Need tulenevad suuremas jaos kultuurispetsiifilisusest: toiduainete kasvatamine on erinevates kliimades erinev, maitseainete või muude spetsiifiliste toodete kättesaadavus võib samuti eri riikides erineda.

Ühtlasi selgus, et üheks takistuseks sai eestikeelse kokandustegusõnade vähesus, mis ühes nimisõnaga „*segu*“ tähendas, et eestikeelses tõlkes oli väga tihti lõpptulemus sõna- või tüvekindusi täis. Järgnevas näites tuleb see hästi esile: prantsuse keeles on kahte verbi *ajouter* ja *incorporer* kumbagi kaks korda kasutatud, eesti keeles on meil neil puhkudel ainult *lisama* verb. Ka vahustamise sõnavara on meil ühetaolisem: munavalged vahustatakse tihkeks või tugevaks vahuks, samas kui prantsuse keeles selle kohta kasutusel piltlikum verbiväljend *monter le blanc d'œuf* (*monter* väljendab ülespoole liikumist, kasvu, tõusu; trepist üles minema, kuhugi ronima jmt; siinkohal siis munavalged mahult kasvavad/tõusevad). Samuti on *segu* termini kohta prantsuse keeles rohkem üldmõisteid (*le mélange, la préparation, la mixture*), eesti keeles üldisema mõistena on *segu*, äärmisel juhul *tainas*, ent see juba on täpsem mõiste ehk üks *segu* alaliikidest.

- *Détendez la pâte d'amandes avec les œufs et ajoutez les zestes de citron vert. Ajoutez la fécule et la poudre d'amandes. Montez le blanc d'œuf avec le sucre et incorporez au premier mélange à l'aide d'une maryse. Faites fondre le beurre tiède et incorporez-le à la préparation. Étalez sur le fond de tarte et enfournez à 165 °C pendant 25 minutes environ. Regardez le dessous de la pâte afin de contrôler la cuisson de la pâte.*

Segage martsipan munadega ja lisage laimikoored. Lisage tärklis ja mandlijahu. Vahustage munavalged suhkruga tugevaks vahuks ja lisage spaatliga esimesele segule. Sulatage või ja lisage see segusse. Valage tainas tordipõhjale ja küpsetage umbes 25 minutit temperatuuril 165 kraadi. Küpsuse kontrollimiseks vaadake ka põhja alla.

Võrreldes retseptide raskusastmete muutust ja vastavaid tõlkeprotsesse, siis üldiselt võis täheldada, et kolmanda taseme retseptide tekstid ehk need, mis olid loodud tippkondiitrite poolt, olid vormiliselt ühtsemad ja pikemad, samas kui baasretseptid järgisid suuresti teooriaosas mainitud lühidate lihtlausetega telegrammi stiili. Muus osas taandusid tõlkeraskused eri retsepti tasemete osas peamiselt eelnevalt analüüsi käigus mainitud takistustele.

a) Terminoloogia:

lihtretseptide koostisosade nimekiri oli lühem ja klassikalisem, mistõttu oli tõlkimine üsna probleemivaba; keerulisema taseme retseptides oli kasutatud kallimaid, vähem tuntud või isegi professionaalidele mõeldud koostisaineid (nt *fleur de sel* meresool, invertsuhkrusiirup, šokolaadi kattesege), millest tulenes ka tõlkeprobleeme rohkem;

b) olemasoleva kokandussõnavara rikkalikkus ja juurutatus:

raskema astme retseptid olid tehniliselt palju keerukamad, ent see tähendab ka kohe detailsemaid töövõtete nimetusi ja tegusõnu, mis eestikeelses sõnavaras polnud kas levinud või puudus kasutusühtsus; sellest tulenes ka küsimus, et kuidas raskete retseptide pikemad tekstid saaksid ka tõlkes piisavalt ühtse tekstina esitatud, ilma et sõnakordused liialt silma ei riivaks.

Eestikeelsete vastete pakkumisel lähtusin väga suures osas senistel isiklikest teadmistest: hobi korras olen tutvunud paljude kokaraamatutega nii eesti-, inglise- kui prantsuse keeles; mitmeaastasest töökogemusest on kogunenud palju teoreetilist taustteadmist kui erialast sõnavaralist täiendust. Ühtlasi on senised vähesed sõnastikud (Nami-Nami kodulehel on väike sõnastik, mis pigem seletavat laadi; raamatuna 2010. aastal on ilmunud inglise-eesti-inglise kokandussõnastik) tehtud peamiselt inglise keele suunal ning sisaldavad küll kõõgi sõnavara ning soolasel ja magusal kokandusmaailmal on küll palju kattuvusi, kuid vähemalt sama palju ka erisusi. Siinse lähteteksti raamatu lõpus asuva sõnastiku tõlkimisel lähtusin eelkõige sellest, et kui eesti keeles oli vastav kinnistunud lühivaste olemas, siis pigem lisasin ka selle enne seletuse tõlkimist. Samas, kui sõna seletus ise sisaldas vastavat sõna, siis eraldi välja tooma ja kordama ei hakanud.

Teisalt osutus tööalane taust tõlkimisel kohati omette takistuseks, näiteks termini *la cuve du robot pâtissier* vasteks kirjutasin automaatselt *katel*, sest töökeskkonnas kutsume mikseri külge kinnituvat kausi osa igapäevaselt katlaks. See termin osutus aga raskeks ka seetõttu, et sõna (*segamis*)kauss ei saanud vasteks pakkuda, kuna retseptides järgnes tihtipeale vajadus tavalises kausis eraldi muid tegevusi sooritada. Lõpuks jäin *mikseri anum* vaste juurde pidama. Selgus ka, et eestikeelne sõnavara ei ole ühtselt välja kujunenud. Näiteks sellesama *robot pâtissier* tõlkimisel ei ole näiteks internetipoodides ühtset kasutust tootenimetuses või -kirjelduses. Tegu on mikseriga, mis on eraldiseisev masin ja millega saab vahustada kreeme, aga valmistada ka erinevaid tainaid. Ekslikult esineb see tihti köögikombainide kategoorias, kuigi pole kindlasti köögikombain, kuna sellega ei saa hakkida ega tükeldada. Töökeskkonnas on suurköögiseadmetena enamasti kasutusel termin *universaalmikser*, mis tavalugejale aga võõras ja kokanduses esimesi samme tegev lugeja ei leia selle nimega omaale koju õiget masinat. Korra tekkis mõte teha paralleel ka käsimikser-saumikser baasil ja öelda *lauamikser*. Lõpuks otsustasin, et selle termini vasteks saab lihtsalt *mikser*, kuna alamkategooria mikserid (sau- ja käsimikser) olid eraldi töövahendite seas mainitud, mistõttu ei tekkinud ka tõenäosust, et eri miksereid omavahel segamini ajada saaks.

Kokkuvõte

Siinse magistriprojekti eesmärk oli tõlkida kondiitrialast raamatut „Pâtisserie. Toutes les techniques et recettes d’une école d’excellence“ ja analüüsida tõlkimise käigus tekkinud probleeme. Lisaks esitati uurimisküsimuseks see, kuidas tõlkida kultuurispetsiifilisi erialatermineid ning kuidas leida tasakaalu loomingulisuse ja täpsuse vahel.

Tõlkeprobleeme tekkis kõige rohkem spetsiifilise erialasõnavara tõlkimisel: töövõtted, tootenimetused, kreemide- ja muu nimetused. Enamjaolt osutus lahenduseks kirjeldav tõlketehnika, kus konkreetse sõna pakkumise asemel vasteks pikem tegutsemise või asja kirjeldus anti. Palju oli aga ka kinnistunud sõnu, mis ka tõlketekstis jäid otselaenuna sisse. Ent kuna projekti aluseks olnud teos ongi mõeldud ka tutvustama Prantsuse kondiitrikunsti laiemalt ning raamatu koostaja ehk Ferrandi kokakooli üks eesmärkidest on Prantsuse kondiitrikunsti õpetamine ja laiemale publikule levitamine, siis olen seda meelt, et näiteks kookidenimetused, mis jäid originaalkujule, aitavad sellele eesmärgile ka sellisel kujul hästi kaasa.

Üldiselt võib väita, et isiklikust huvist teema- ja teosevalik tasus end ära: sain end erialaselt tehnoloogilis-teoreetiliste tekstide tõlkimisel väga palju täiendada; samuti oli erinevate ülesehituste ja stiililiselt erinevate osade tõlkimine mulle kui tõlkijale äärmiselt kasulik ja arendav, samas pani see ka mind proovile, kuna protsess polnud üldse nii kerge, kui oleks võinud eeldada. Siinkohal on aga selge, et kokanduslike teoste tõlkimisel on väga suur boonuse (kui mitte hädavajalik punkt), et tõlkijal oleks erialane taust, kas töökogemuse või vastava hariduse kujul. Sest kui protsess osutus keerukaks kogemusega isikule, siis pole mõeldav, et vastava keeleoskusega ent teemaga varasemalt mitte kokkupuutunud isik piisavalt adekvaatse tõlke suudaks pakkuda.

Ühtlasi selgus tõlkimise käigus, et vastavalt tasemetele keerukuse järgi kolmel tasandil retseptid muutsid samamoodi keerulisemaks ka tõlkeprotsessi: esimese astme retseptid olid lühemad baasretseptid, mille tekst ja terminid olid samuti lihtsamad; kolmanda astme retseptid olid sellega võrreldes aga palju pikemad ja tehnilisemad, mistõttu tekitasid rohkem probleeme ka näiteks ülispetsiifiliste terminite tõlkimisel.

Tõlkeprotsessi vältel ilmnas, et väga asjakohane oli Christiane Nordi *looping*-protsess, sest isegi hilisema probleemide analüüsimise käigus pöördusin tagasi lähte- ja tõlketeksti juurde ja muutsin üha oma tõlget. Kuigi kokkuvõtvalt vist ideaalselt rahul pole ükski tõlkija, siis vähemasti leian, et

suutsin ka erialast „enesestmõistetavat“ sõnavara vajalikes kohtades muuta lihtlugejale paremini mõistetavaks, mis oli ka nii lähte- kui sihtteksti üheks peamiseks eesmärgiks.

Lõpetuseks loodan, et ka tulevikus saab magistriprojektide nimekiri lisandusi mittepopulaarteaduslike tarbetekstide kujul, miks mitte ka just kokanduslike tekstidena, mis annavad palju ainet kultuurispetsiifilisuse ja kodustamise/võõrapärastamise temaatika analüüsimiseks. Samuti annaks see võimaluse rikastada eestikeelset kokandussõnavara, sest nagu siinse töö käigus selgus, on justkui puudu nii sõnadest kui nende juurutatusest.

Kasutatud allikad

Esmased allikad

École Ferrandi, 2017. *Pâtisserie. Toutes les techniques et recettes d'une école d'excellence*. Pariis: Flammarion.

Teisesed allikad

Cacao Barry kodulehekül. <https://www.cacao-barry.com/en-OC> (12.02.2020)

E-keelenõu lehekül. <http://kn.eki.ee/> (12.03.2020)

Ferrandi kooli kodulehekül. Väljaannete ülevaade. 2019. <https://www.ferrandi-paris.com/french-patisserie-ferrandi-paris> (25.03.2020)

Gerhardt, Cornelia; Frobenius, Maximiliane; Ley, Susanne. 2013. *Culinary Linguistics. The chef's special*. E-raamat. Kättesaadav <https://www.jbe-platform.com/docserver/fulltext/9789027271716.pdf?expires=1539785139&id=id&accname=guest&checksum=031DA5D3B2353ED557D5F11A31BF779F> (15.10.2018)

Görlach, Manfred. 2008. *Text Types and the History of English*. Berlin, Boston: De Gruyter Mouton.

Epstein, Brett Jocelyn. 2009. *What's Cooking: Translating Food*. <https://translationjournal.net/journal/49cooking.htm> (20.02.2019)

Molina, Lucia; Albir, Amparo Hurtado 2002. Translation Techniques Revisited: A Dynamic and Functionalist Approach. *Meta: Translators' Journal*. Volume 47, numéro 4. <https://doi.org/10.7202/008033ar>

Newmark, Peter. 1988. *A Textbook of Translation*. New York jne: Prentice Hall.

Nord, Christiane. 2014. *Translating as a Purposeful Activity. Functionalist Approaches Explained*. New York: Routledge.

Trésor de la Langue Française informatisé. <http://atilf.atilf.fr/> (13.04.2020)

Vinay, Jean-Paul; Darbelnet, Jean. 1995. *Comparative Stylistics of French and English. A methodology for translation*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Company.

Lisa 1.

Pildimaterjal raamatust „Pâtisserie. Toutes les techniques et recettes d’une école d’excellence“ (Ferrandi 2017), millele sihttekstis viidati.

Lk 29



Lk 162



Lk 168-169



Lk 196-197





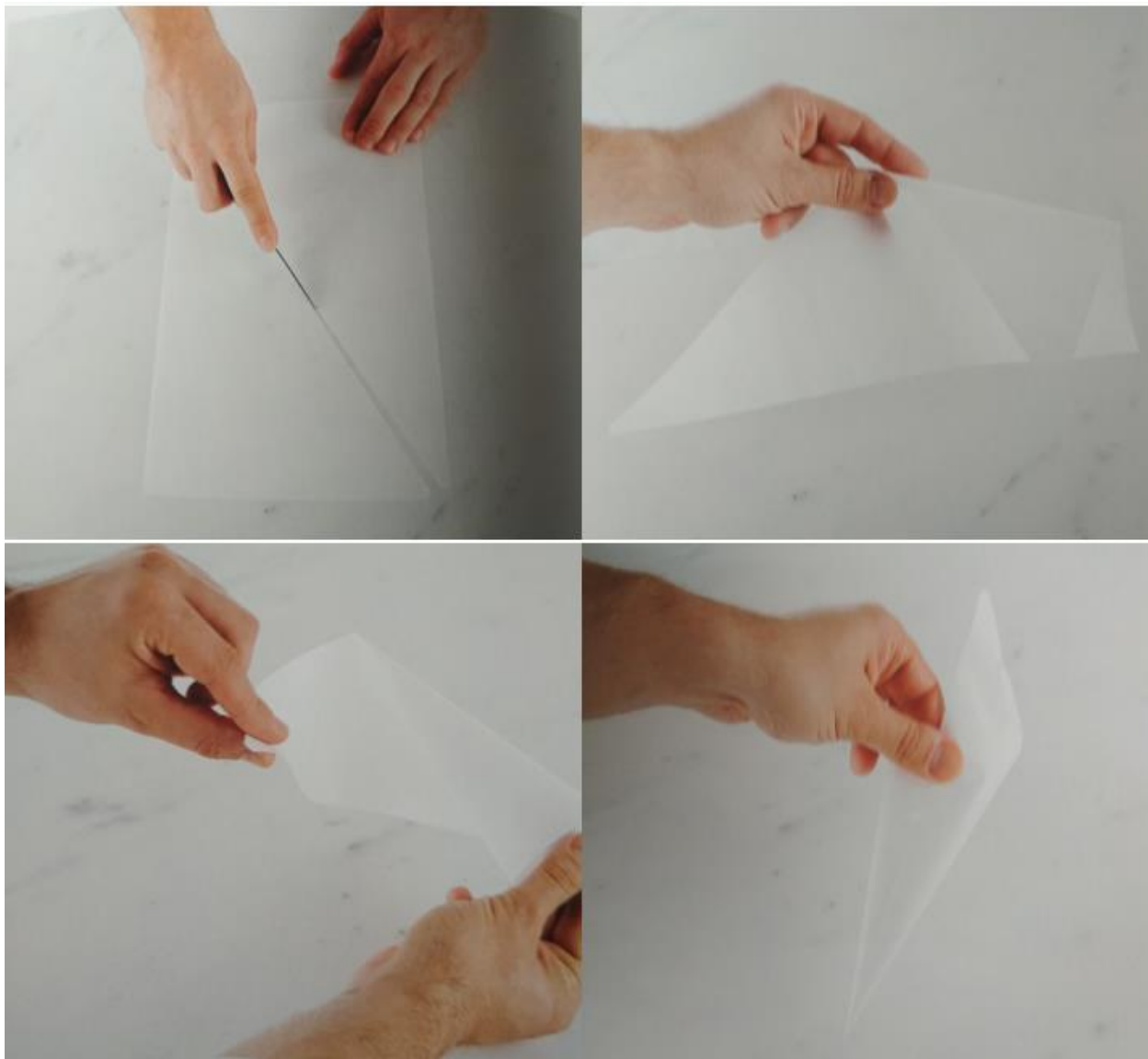
Lk 570

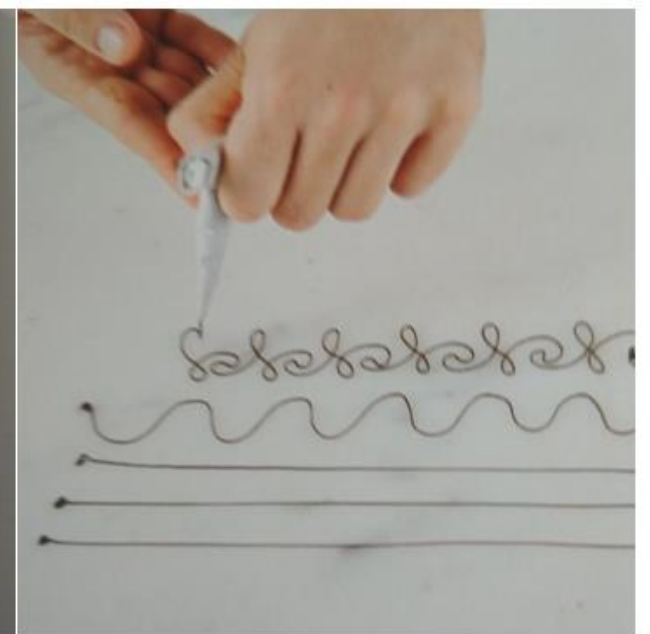
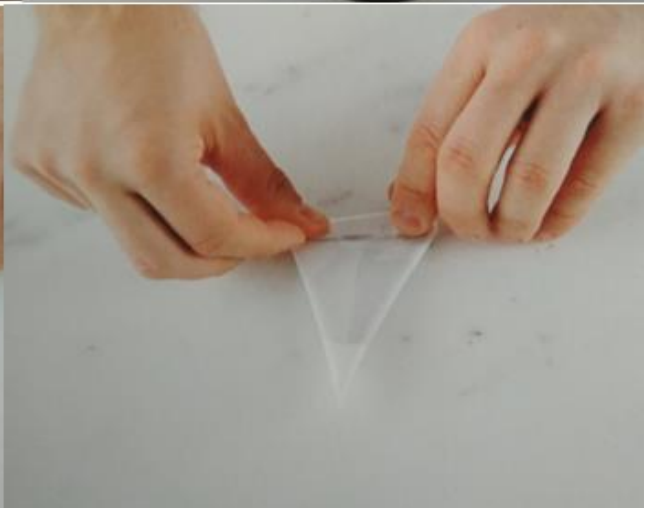


Lk 572-573



Lk 589-600





Summary

University of Tartu

College of Foreign Languages and Cultures

Mari-Liis Belials

Kokaraamatu „Pâtisserie. Toutes les techniques et recettes d'une école d'excellence“ valikuline tõlge ja tõlkeprobleemide analüüs

Translation of selected parts of the pastry book „Pâtisserie. Toutes les techniques et recettes d'une école d'excellence“, and an analysis of the translation problems

Master's project

2020

The aim of this master's project was to translate parts of the pastry book "Pâtisserie. Toutes les techniques et recettes d'une école d'excellence", analyse the problems that occurred during the translation process and describe their solutions. The abovementioned pastry book is a comprehensive overview of the French pastry as well as a vast recipe book, composed by a reputable culinary school Ferrandi in France.

In the first part of this project the target text is introduced. The second paragraph gives an overview of the theoretical background used while translating. Firstly, the text types by Katharina Reiss and the *skopos*-theory is introduced, in order to understand the aim of the source text. Then an overview and an analysis of the source text is given. The second paragraph is finished by introducing the translation techniques used by the author of this master's project, which are the translation methods by Peter Newmark and the translation techniques by Molina and Hurtado Albir. The third paragraph is focused on the analysis of the occurred translation problems with their solutions.

Overall, the problems that occurred while translating can be divided into two groups. On one hand, we have issues related to terminology. French cuisine has a long history and the French language has impacted other languages in their cooking vocabulary, resulting thus in certain terms that are almost always direct loanwords from French. Some techniques, cooking equipment, ingredients but also names for creams or cakes are just few examples of categories in which there are many examples of cases, where the Estonian equivalent does not exist or is very rare. On the other hand, many problems were caused by trying to find the balance between creativity and accuracy or more precisely between figurative language and faithful translation. Under this category we have few examples of recipe headlines that in word-to-word translation sound bizarre, obscure even; as well as few instances where the sentences themselves had different figures of speech that did not translate well into Estonian.

Ultimately, the aspect that became very apparent was the necessity of background knowledge of the source text's subject matter. The author of this master's project has the professional pastry chef experience, having worked little under five years in the field, yet the translation process did prove to be quite difficult. Someone with insufficient knowledge in the pastry industry could easily overlook certain terms or aspects of recipes or other culinary texts and as recipes and their translations need to be precise then even smallest errors can result in wrong final product of the recipe.

Lihtlitsents lõputöö reprodutseerimiseks ja üldsusele kättesaadavaks tegemiseks

Mina, Mari-Liis Belials,

1. annan Tartu Ülikoolile tasuta loa (lihtlitsentsi) minu loodud teose

„Kokaraamatu „Pâtisserie. Toutes les techniques et recettes d'une école d'excellence“ valikuline tõlge ja tõlkeprobleemide analüüs“,

mille juhendaja on Marri Amon,

reprodutseerimiseks eesmärgiga seda säilitada, sealhulgas lisada digitaalarhiivi DSpace kuni autoriõiguse kehtivuse lõppemiseni.

2. Annan Tartu Ülikoolile loa teha punktis 1 nimetatud teos üldsusele kättesaadavaks Tartu Ülikooli veebikeskkonna, sealhulgas digitaalarhiivi DSpace kaudu Creative Commons'i litsentsiga CC BY NC ND 3.0, mis lubab autorile viidates teost reprodutseerida, levitada ja üldsusele suunata ning keelab luua tuletatud teost ja kasutada teost ärieesmärgil, kuni autoriõiguse kehtivuse lõppemiseni.
3. Olen teadlik, et punktides 1 ja 2 nimetatud õigused jäävad alles ka autorile.
4. Kinnitan, et lihtlitsentsi andmisega ei riku ma teiste isikute intellektuaalomandi ega isikuandmete kaitse õigusaktidest tulenevaid õigusi.

Mari-Liis Belials

18.05.2020